# 叶兴阳Yeh

双语音标有声读物

叶兴阳

双音阅读英语教育创始人

## 双语音标阅读创始人

## 注音阅读英语教育之父

# 注音阅读英语教育之父

# 叶兴阳双语音标有声读物

*双语对照 · 音标注音 · 有声同步*

***编者：****叶兴阳*

***内容来源：****公共领域英文原著*

***适用对象：****英语学习者、教师、研究者*

***版本日期：****2025 年*

# 目录

共 4 个章节

1. 烘焙出美味与口感兼具的成功秘诀：经(successful Baking For Flavor And ) 000001

2. 烘焙出美味与口感兼具的成功秘诀：经(successful Baking For Flavor And ) 000002

3. 烘焙出美味与口感兼具的成功秘诀：经(successful Baking For Flavor And ) 000003

4. 烘焙出美味与口感兼具的成功秘诀：经(successful Baking For Flavor And ) 000004

**使用说明**

- 本目录为大字打印优化版本，正文字号 18pt，适合纸质阅读
- 电子版请访问对应 HTML 文件，支持语音播放功能
- 建议双面打印，左侧留白已优化，便于装订
- 章节标题已按字母顺序排列，便于快速查找

# 烘焙出美味与口感兼具的成功秘诀：经(Successful Baking for Flavor and )
# 第1/4页

[sək'sesf(ə)l]
**SUCCESSFUL**
成功的

成功的

['beɪkɪŋ]
**Baking**
烘烤

烘烤

[fɔ:(r); fə(r)] ['fleɪvə(r)] [ænd; ənd] ['tekstʃə(r)]
**FOR** **FLAVOR** **AND** **TEXTURE**
为了 味道 和 质地

为了风味和口感

['testɪd] ['resəpɪz]
**Tested** **Recipes**
测试 食谱

经过测试的食谱

[baɪ] ['mɑ:θə] [li:] ['ændəsn]
**BY** **Martha** **Lee** **Anderson**
经过 玛莎 李 安德森

作者：玛莎·李·安德森

6th [ɪ'dɪʃ(ə)n]
**6th** **EDITION**
6th 版

第六版

[tʃɜ:tʃ] & [dwaɪt] ['kʌmpəni] , [ɪŋk] .
**CHURCH** **&** **DWIGHT** **COMPANY** **,** **INC** **.**
教会 & 德怀特 公司 , 公司 .

丘奇和德怀特公司

- [paɪn] [stri:t] , [nju:] [jɔ:k] , [en] . [waɪ] .
**70** **PINE** **STREET** **,** **NEW** **YORK** **,** **N** **.** **Y** **.**
- 松树 街道 , 新的 约克 , N . 是 .

纽约州纽约市松树街70号

['kɒpiraɪt] , - [baɪ] [tʃɜ:tʃ] & [dwaɪt] [ˌsi: 'əʊ] .
**COPYRIGHT** **,** **1937** **BY** **CHURCH** **&** **DWIGHT** **CO** **.**
版权 , - 经过 教会 & 德怀特 一氧化碳 .

版权所有，1937 年 CHURCH & DWIGHT 公司。

[ɪŋk] . , [en] . [waɪ] .
**INC** **.** **,** **N** **.** **Y** **.**
公司 . , N . 是 .

纽约公司

['helpf(ə)l] ['kɪtʃɪn] [hɪnts] — ['peɪdʒɪz] - - -
**Helpful** **Kitchen** **Hints** **—** **pages** **34** **-** **382**
有帮助 厨房 提示 — 页面 - - -

实用厨房小贴士——第34-382页

[ˌɪntrə'dʌkʃn]
**INTRODUCTION**
介绍

介绍

[juː; jʊ] [meɪ] [juːz] [ðiːz] ['resəpɪz] [wɪð] ['kɒnfɪdəns] .
**You may use these recipes with confidence .**
你 可能 使用 这些 食谱 和 信心 .

您可以放心使用这些食谱。

[juː; jʊ] [wɪl] [faɪnd] [ðæt] [wiː; wi][hæv; həv] ['keəfəli] [sɪ'lektɪd] [ə; eɪ][məʊst] ['pliːzɪŋ] [və'raɪəti][ɒv; əv][əʊld]
**You will find that we have carefully selected a most pleasing variety of old**
你 将要 寻找 那 我们 有 小心 已选 一个 最多 令人愉悦 种类 的 老的
['feɪvərɪts] [ænd; ənd] [njuː] ,
**favorites and new ,**
收藏夹 和 新的 ,

您会发现我们精心挑选了一系列令人愉悦的经典之作和新品。

[dɪ'lɪʃəs] [ 'temptə ] .
**delicious tempters .**
可口的 诱惑者 .

美味的诱惑。

['meni] [ɑː(r); ə(r)] ['pɪktʃəd] [ɪn]['kʌlə(r)] , [səʊ][juː; jʊ][kæn; kən] [siː] [wɒt] [jɔː(r); jə(r)] [rɪ'zʌlts] [wɪl] [biː; bi] .
**Many are pictured in color , so you can see what your results will be .**
许多 是 如图所示 在 颜色 , 所以 你 能 看 什么 你的 结果 将要 是 .

许多图片都是彩色的，所以你可以看到你的结果会是什么样子。

[ɔːl] [hæv; həv] [biːn] ['krɪtɪkli] ['testɪd] . . . [fɔː(r); fə(r)][jɔː(r); jə(r)] [prə'tekʃ(ə)n] .
**All have been critically tested . . . for your protection .**
全部 有 到过 关键 测试 . . . 为了 你的 保护 .

所有产品均经过严格测试.....以保障您的安全。

[fɔː(r); fə(r)][ðə; ði][fɜːst] [taɪm] ,
**For the first time ,**
为了 这 第一的 时间 ,

首次，

[juː; jʊ] [meɪ] [əb'zɜːv] [ðə; ði] [rɪtʃ] ['fleɪvə(r)][ænd; ənd] ['delɪkət] ['tekstʃə(r)][ɒv; əv] [beɪkt] ['prɒdʌkts]
**you may observe the rich flavor and delicate texture of baked products**
你 可能 观察 这 富有的 味道 和 精美的 质地 的 烘焙 产品
['lev(ə)nd] [ænd; ənd] ['laɪt(ə)nd] [wɪð] ['neɪtʃərz] [fruːt][ dʒuːs ][ænd; ənd] ['neɪtʃərz] ['æsɪd] ,
**leavened and lightened with nature's fruit juices and nature's acids ,**
发酵的 和 轻度 和 自然的 水果 果汁 和 自然的 酸 ,

您可以品尝到用天然果汁和天然酸发酵和增稠的烘焙食品的浓郁风味和细腻口感。

[kəm'baɪnd] [wɪð] ['beɪkɪŋ] ['səʊdə] .
**combined with baking soda .**
合并 和 烘烤 苏打 .

与小苏打混合。

[ðə; ði] [krʌm] , [sɒft] [æz; əz] ['velvɪt] , [ðə; ði]['mɔɪstʃə(r)] ['θʌrəli] [rɪ'teɪnd] [ænd; ənd][ðə; ði]['kʌlə(r)] ,
**The crumb , soft as velvet , the moisture thoroughly retained and the color ,**
这 屑 , 柔软的 作为 天鹅绒 , 这 水分 彻底 保留 和 这 颜色 ,
[rɪtʃ] [ænd; ənd][ɪn'vaɪtɪŋ] ,
**rich and inviting ,**
富有的 和 邀请 ,

面包屑柔软如丝绒，水分完全保留，色泽浓郁诱人。

[ɑː(r); ə(r)] [aʊt'stændɪŋ] [rɪ'zʌlts] [ɒv; əv] [ðɪs] ['nætʃ(ə)rəl] ['levnɪŋ] .
**are outstanding results of this natural leavening .**
是 杰出的 结果 的 这 自然的 发酵 .

这是这种天然发酵方法的卓越成果。

[juː; jʊ][doʊnt] [niːd] [tuː; tə][weɪt][fɔː(r); fə(r)][mɪlk][tuː; tə]['saʊə(r)] , ['aɪðə(r)] ;

| You | don't | need | to | wait | for | milk | to | sour | , | either | ; |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 你 | 不 | 需要 | 到 | 等待 | 为了 | 牛奶 | 到 | 酸的 | ，任何一个 | | ； |

你也不需要等到牛奶变酸；

[bʌt; bət] . . . [ðə; ðɪ]['siːkrət][ɒv; əv] [sək'sesf(ə)l] ['beɪkɪŋ] [ɪz][ɪn] [ðiːz] ['peɪdʒɪz] . . . [riːd] [ðem; ðəm] .

| but | . | . | . | the | secret | of | successful | baking | is | in | these | pages | . | . | . | read | them | . |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 但 | . | . | . | 这 | 秘密 | 的 | 成功的 | 烘烤 | 是 | 在 | 这些 | 页面 | . | . | . | 读 | 他们 | . |

但是.....烘焙成功的秘诀就在这些书页里.....请阅读它们。

[wiː; wi][ɪn'vaɪt][juː; jʊ][tuː; tə] ['præktɪs] [ðɪs] [ɑːt] ['wɪmɪn] [rɪ'gɑːd] [səʊ] ['haɪli] . . . [sək'sesf(ə)l] ['beɪkɪŋ] .

| We | invite | you | to | practice | this | art | women | regard | so | highly | . | . | . | successful | baking | . |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 我们 | 邀请 | 你 | 到 | 实践 | 这 | 艺术 | 女性 | 看待 | 所以 | 高度 | . | . | . | 成功的 | 烘烤 | . |

我们诚邀您来体验这门深受女性推崇的艺术.....烘焙成功！

| [rɪ'sɜːtʃ] | [test] | ['kɪtʃɪn] |
|---|---|---|
| **Research** | **Test** | **Kitchen** |
| 研究 | 测试 | 厨房 |

研究测试厨房

| [tʃɜːtʃ] | & | [dwaɪt] | [ˌsiː 'əʊ] | . | , | [ɪŋk] | . | [fɔːr] |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **Church** | **&** | **Dwight** | **Co** | **.** | **,** | **Inc** | **.** | **4** |
| 教会 | & | 德怀特 | 合作 | . | ， | 公司 | . | 4 |

Church & Dwight Co., Inc.4

[ə; eɪ]['siːkrət][fɔː(r); fə(r)] [sək'sesf(ə)l] ['beɪkɪŋ]

| A | Secret | for | successful | baking |
|---|---|---|---|---|
| 一个 | 秘密 | 为了 | 成功的 | 烘烤 |

烘焙成功的秘诀

[sək'sesf(ə)l] ['beɪkɪŋ] [ɪz][ə'nʌðə(r)] [weɪ] [ɒv; əv] ['kiːpɪŋ] [ə; eɪ]['fæməli] ['hæpi] .

| Successful | baking | is | another | way | of | keeping | a | family | happy | . |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 成功的 | 烘烤 | 是 | 其他 | 方式 | 的 | 保持 | 一个 | 家庭 | 快乐的 | . |

烘焙成功是让家人保持快乐的另一种方式。

[fɔː(r); fə(r)] [huː] ['ɪz(ə)nt] [fɪld] [wɪð] [ðə; ðɪ][dʒɔɪ][ɒv; əv] ['lɪvɪŋ] [wen] ['temptɪd] [baɪ][ðə; ðɪ] ['penətreɪtɪŋ]

| For | who | isn't | filled | with | the | joy | of | living | when | tempted | by | the | penetrating |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 为了 | WHO | 不是 | 已填 | 和 | 这 | 喜悦 | 的 | 活的 | 什么时候 | 受诱惑 | 经过 | 这 | 渗透 |

[ə'rəʊmə][ɒv; əv] ['dʒɪndʒəbred] ,

| aroma | of | Gingerbread | , |
|---|---|---|---|
| 香气 | 的 | 姜饼 | ， |

谁能抵挡住姜饼浓郁香气的诱惑，不为之欢欣鼓舞呢?

[rɪtʃ] [ænd; ənd]['spaɪsi] . . . [ɔː(r)][ə; eɪ] [piːs] [ɒv; əv] ['lʌʃəs] ['velvəti] ['tʃɒklət] [keɪk] , [fʊl] [ɒv; əv]

| rich | and | spicy | . | . | . | or | a | piece | of | luscious | velvety | Chocolate | Cake | , | full | of |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 富有的 | 和 | 辛辣的 | . | . | . | 或者 | 一个 | 片 | 的 | 甜美 | 天鹅绒般的 | 巧克力 | 蛋糕 | ， | 满的 | 的 |

['fleɪvə(r)] ?

| flavor | ? |
|---|---|
| 味道 | ? |

浓郁辛辣.....还是一块香滑浓郁、风味十足的巧克力蛋糕?

[wɒt] [ædz] [mɔː(r)][zest][tuː; tə][ə; eɪ] [miːl] [ðæn; ðən][ə; eɪ] [sə'praɪz] [pleɪt] [ɒv; əv][hɒt] [bredz] . . .

| What | adds | more | zest | to | a | meal | than | a | surprise | plate | of | hot | breads | . | . | . |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 什么 | 添加 | 更多的 | 热情 | 到 | 一个 | 一顿饭 | 比 | 一个 | 惊喜 | 盘子 | 的 | 热的 | 面包 | . | . | . |

['freɪgrənt] ['sɪnəmən] [bʌnz] ,

| fragrant | Cinnamon | Buns | , |
|---|---|---|---|
| 香 | 肉桂 | 面包 | ， |

还有什么比一盘热腾腾的面包更能为一顿饭增添乐趣呢.....尤其是香气四溢的肉桂卷！

['meɪbi] ['lemən] ['kləʊvə(r)][rəʊlz] , ['delɪkət] ['səʊdə] ['bɪskɪts] [ɔː(r)][əʊld] ['fæʃ(ə)nd] [kɔːn] [bred] ?

| maybe | Lemon | Clover | Rolls | , | delicate | Soda | Biscuits | or | Old | Fashioned | Corn | Bread | ? |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 或许 | 柠檬 | 三叶草 | 卷 | ， | 精美的 | 苏打 | 饼干 | 或者 | 老的 | 造型 | 玉米 | 面包 | ? |

或许是柠檬三叶草卷、精致的苏打饼干或老式玉米面包?

[ðə; ði]['siːkrət][fɔː(r); fə(r)] ['meɪkɪŋ] [ðiːz] [sək'sesfəli] [ɪz][æz; əz] “ [əʊld][æz; əz][ðə; ði] [hɪlz] ” [bʌt; bət]

| The | secret | for | making | these | successfully | is | as | “ | old | as | the | hills | ” | but |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 这 | 秘密 | 为了 | 制作 | 这些 | 成功地 | 是 | 作为 | “ | 老的 | 作为 | 这 | 丘陵 | ” | 但 |

[æz; əz] [njuː] [æz; əz][ðə; ði] ['mɒrəʊ] .

| as | new | as | the | morrow | . |
|---|---|---|---|---|---|
| 作为 | 新的 | 作为 | 这 | 明天 | . |

成功制作这些美食的秘诀既“古老如山”，又“与时俱进”。

['beɪkɪŋ] ['səʊdə] !

| Baking | soda | ! |
|---|---|---|
| 烘烤 | 苏打 | ! |

小苏打！

[jes] ,

| Yes | , |
|---|---|
| 是的 | , |

是的，

['grænmʌðə(r)] [juːst] [ˌaɪ 'tiː][ɪn][hɜː(r); hə(r)] [praɪzd] ['resəpɪz][ænd; ənd][ðə; ði]['mɒd(ə)n]['həʊmmeɪkə(r)][faindz]

| grandmother | used | it | in | her | prized | recipes | and | the | modern | homemaker | finds |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 祖母 | 用过的 | 它 | 在 | 她 | 珍贵的 | 食谱 | 和 | 这 | 现代的 | 家庭主妇 | 发现 |

[ˌaɪ 'tiː] ['meɪkɪŋ] [hɜː(r); hə(r)] ['beɪkɪŋ] [deɪ] [ə; eɪ] [sək'ses] .

| it | making | her | baking | day | a | success | . |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 它 | 制作 | 她 | 烘烤 | 天 | 一个 | 成功 | . |

祖母在她珍藏的食谱中经常使用它，而现代家庭主妇则发现它能让她们的烘焙日获得成功。

[ɑːm] & ['hæmə(r)] [brænd][ænd; ənd] [kaʊ] [brænd] ['beɪkɪŋ] ['səʊdə][ɑː(r); ə(r)] [rɪ'faɪnd] [ˌbaɪ'kɑːbənət] [ɒv; əv]

| Arm | & | Hammer | Brand | and | Cow | Brand | Baking | Soda | are | refined | bicarbonate | of |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 手臂 | & | 锤 | 品牌 | 和 | 奶牛 | 品牌 | 烘烤 | 苏打 | 是 | 精制 | 碳酸氢盐 | 的 |

['səʊdə] [huːz] ['stændəd] [ɒv; əv]['pjʊərəti][ɪz] [ðæt] [set] [ʌp][baɪ][ðə; ði][juˈnaɪtɪd] [steɪts] [ˌfɑːməkə'piːə] .

| soda | whose | standard | of | purity | is | that | set | up | by | the | United | States | Pharmacopoeia | . |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 苏打 | 谁 | 标准 | 的 | 纯度 | 是 | 那 | 放 | 向上 | 经过 | 这 | 团结的 | 各州 | 药典 | . |

Arm & Hammer 牌和 Cow 牌小苏打是精制碳酸氢钠，其纯度标准由美国药典规定。

[fɔː(r); fə(r)]['əʊvə(r)] - [j'iəz] [ðɪs] [maɪld] , ['helθf(ə)l] , ['ælkəlaɪn] ['sʌbstəns] [hæz; həz] [biːn] [kri:'eɪtɪŋ]

| For | over | 90 | years | this | mild | , | healthful | , | alkaline | substance | has | been | creating |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 为了 | 超过 | - | 年 | 这 | 温和的 | , | 健康的 | , | 碱性 | 物质 | 有 | 到过 | 创建 |

['beɪkɪŋ] ['hɪstri; 'hɪstəri] .

| baking | history | . |
|---|---|---|
| 烘烤 | 历史 | . |

90多年来，这种温和、有益健康的碱性物质一直在创造烘焙历史。

[ɔːl] [ðiːz] [j'iəz] ['həʊmmeɪkə(r)] [hæv; həv] [dɪ'pendɪd] [ɒn] ['beɪkɪŋ] ['səʊdə][tuː; tə] [meɪk] [ðeə(r)] [beɪkt]

| All | these | years | homemakers | have | depended | on | baking | soda | to | make | their | baked |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 全部 | 这些 | 年 | 家庭主妇 | 有 | 取决于 | 在 | 烘烤 | 苏打 | 到 | 制作 | 他们的 | 烘焙 |

['prɒdʌkts] [dɪ'lɪʃəsli] [mɔɪst] [ænd; ənd] ['delɪkətli] [laɪt] [ænd; ənd]['tendə(r)] .

| products | deliciously | moist | and | delicately | light | and | tender | . |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 产品 | 美味 | 潮湿 | 和 | 轻柔地 | 光 | 和 | 投标 | . |

多年来，家庭主妇们一直依靠小苏打来使烘焙产品美味湿润、口感轻盈嫩滑。

“ [haʊ] , ” [ɑːsks][ðə; ði] [ˌɪnɪk'spɪəriənst] ['həʊmmeɪkə(r)] , “ [dʌz] ['beɪkɪŋ] ['səʊdə] [meɪk] [keɪks] ,

| “ | How | , | ” | asks | the | inexperienced | homemaker | , | “ | does | baking | soda | make | cakes | , |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| “ | 如何 | , | ” | 问 | 这 | 缺乏经验 | 家庭主妇 | , | “ | 做 | 烘烤 | 苏打 | 制作 | 蛋糕 | , |

“小苏打怎么能做蛋糕呢？”这位缺乏经验的家庭主妇问道。

['kʊkiz] [ænd; ənd] [kwɪk] [bredz] [laɪt] [ænd; ənd]['tendə(r)] ['evri] [taɪm] ?

| cookies | and | quick | breads | light | and | tender | every | time | ? |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 曲奇饼 | 和 | 快的 | 面包 | 光 | 和 | 投标 | 每一个 | 时间 | ? |

每次都能做出轻盈松软的饼干和速成面包？

| | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| ” | ['beɪkɪŋ] | ['səʊdə] | [hæz; həz] | [stɔː(r)d] | [ɪn] | [ˌaɪ 'tiː] | [ə; eɪ] | [trə'mendəs] | ['kwɒntəti] | [ɒv; əv] | ['kɑːbən] | [daɪ'ɒksaɪd] | [gæs] | , |
| ” | **Baking** | **soda** | **has** | **stored** | **in** | **it** | **a** | **tremendous** | **quantity** | **of** | **carbon** | **dioxide** | **gas** | **,** |
| ” | 烘烤 | 苏打 | 有 | 存储 | 在 | 它 | 一个 | 巨大的 | 数量 | 的 | 碳 | 二氧化硫 | 气体 | , |

“小苏打中储存了大量的二氧化碳气体，

| | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| [ðə; ði] | [seɪm] | [gæs] | [faʊnd] | [ɪn] | ['səʊdə] | ['wɔːtə(r)] | [ænd; ənd] | ['dʒɪndʒə(r)] | [eɪl] | . |
| **the** | **same** | **gas** | **found** | **in** | **soda** | **water** | **and** | **ginger** | **ale** | **.** |
| 这 | 相同的 | 气体 | 成立 | 在 | 苏打 | 水 | 和 | 姜 | 麦芽酒 | . |

这种气体也存在于苏打水和姜汁汽水中。

| | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| [ðɪs] | [ɪz] | [rɪ'liːst] | [wen] | [ˌaɪ 'tiː] | ['kɒmz] | [ɪn] | ['kɒntækt] | [wɪð] | ['eni] | ['æsɪd] | [mə'tɪəriəl] | [sʌtʃ] | [æz; əz] | [ðə; ði] | ['meni] |
| **This** | **is** | **released** | **when** | **it** | **comes** | **in** | **contact** | **with** | **any** | **acid** | **material** | **such** | **as** | **the** | **many** |
| 这 | 是 | 发布 | 什么时候 | 它 | 来 | 在 | 接触 | 和 | 任何 | 酸 | 材料 | 这样的 | 作为 | 这 | 许多 |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| [maɪld] | ['æsɪd] | ['nætʃ(ə)rəli] | [faʊnd] | [ɪn] | ['kʊkɪŋ] | [ɪn'griːdiənts] | . |
| **mild** | **acids** | **naturally** | **found** | **in** | **cooking** | **ingredients** | **.** |
| 温和的 | 酸 | 自然 | 成立 | 在 | 烹饪 | 原料 | . |

当它接触到任何酸性物质时，例如烹饪食材中天然存在的许多弱酸，就会释放出这种物质。

| | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| [ə'mʌŋ] | [ðəʊz] | [ɪn'griːdiənts] | [ɑː(r); ə(r)] | ['tʃɒklət] | , | ['kəʊkəʊ] | , | [braʊn] | ['ʃʊgə(r)] | , | [tə'mɑːtəʊ] | [dʒuːs] | , | ['saʊə(r)] |
| **Among** | **those** | **ingredients** | **are** | **chocolate** | **,** | **cocoa** | **,** | **brown** | **sugar** | **,** | **tomato** | **juice** | **,** | **sour** |
| 之中 | 那些 | 原料 | 是 | 巧克力 | , | 可可 | , | 棕色的 | 糖 | , | 番茄 | 汁 | , | 酸的 |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| [mɪlk] | , | ['bʌtəmɪlk] | , | |
| **milk** | **,** | **buttermilk** | **,** | |
| 牛奶 | , | 酪乳 | , | |

这些配料包括巧克力、可可粉、红糖、番茄汁、酸奶、酪乳。

| | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| ['æp(ə)l] | [sɔːs] | , | [s'paɪsɪz] | , | ['kɒtɪdʒ] | [tʃiːz] | , | [mə'læsɪz] | , | ['vɪnɪgə(r)] | , | ['sɪtrəs] | [fruːt] | [ dʒuːs ] |
| **apple** | **sauce** | **,** | **spices** | **,** | **cottage** | **cheese** | **,** | **molasses** | **,** | **vinegar** | **,** | **citrus** | **fruit** | **juices** |
| 苹果 | 酱 | , | 香料 | , | 小屋 | 奶酪 | , | 糖蜜 | , | 醋 | , | 柑橘 | 水果 | 果汁 |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| [ænd; ənd] | ['meni] | [mɔː(r)] | . | | |
| **and** | **many** | **more** | **.** | | |
| 和 | 许多 | 更多的 | . | | |

苹果酱、香料、乡村奶酪、糖蜜、醋、柑橘类果汁等等。

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| [ðiːz] | ['æsɪd] | [ɪn'griːdiənts] | [ɑː(r); ə(r)] | [fə'mɪliə(r)] | [tuː; tə] | ['evriwʌn] | . |
| **These** | **acid** | **ingredients** | **are** | **familiar** | **to** | **everyone** | **.** |
| 这些 | 酸 | 原料 | 是 | 熟悉的 | 到 | 每个人 | . |

这些酸性成分是每个人都熟悉的。

| | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| [wʌn] | [ɔː(r)] | [mɔː(r)] | [ɒv; əv] | [ðem; ðəm] | , | [juː; jʊ] | [wɪl] | ['nəʊtɪs] | , | [ɪz] | [juːst] | ['ɔːlməʊst] | ['evri] | [taɪm] | [juː; jʊ] | [beɪk] | . |
| **One** | **or** | **more** | **of** | **them** | **,** | **you** | **will** | **notice** | **,** | **is** | **used** | **almost** | **every** | **time** | **you** | **bake** | **.** |
| 一 | 或者 | 更多的 | 的 | 他们 | , | 你 | 将要 | 注意 | , | 是 | 用过的 | 几乎 | 每一个 | 时间 | 你 | 烤 | . |

你会注意到，几乎每次烘焙都会用到其中一种或多种。

| | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| [ðə; ði] | ['beɪkɪŋ] | ['səʊdə] | ['dʒentli] | [bʌt; bət] | ['ʃʊəli; 'ʃɔːli] | [riˈækts] | [wɪð] | [ðiːz] | ['nætʃ(ə)rəl] | ['æsɪd] | , |
| **The** | **baking** | **soda** | **gently** | **but** | **surely** | **reacts** | **with** | **these** | **natural** | **acids** | **,** |
| 这 | 烘烤 | 苏打 | 轻轻地 | 但 | 一定 | 反应 | 和 | 这些 | 自然的 | 酸 | , |

小苏打会温和而稳定地与这些天然酸发生反应。

| | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| ['friːɪŋ] | [m'ɪliənz] | [ɒv; əv] | ['taɪni] | ['kɑːbən] | [daɪ'ɒksaɪd] | ['bʌbəlz] | [wɪtʃ] | [ɑː(r); ə(r)] | [held] | [ɪn'meʃtd] | [ɪn] | [ðə; ði] | | |
| **freeing** | **millions** | **of** | **tiny** | **carbon** | **dioxide** | **bubbles** | **which** | **are** | **held** | **enmeshed** | **in** | **the** | | |
| 释放 | 百万 | 的 | 微小的 | 碳 | 二氧化硫 | 气泡 | 哪个 | 是 | 握住 | 纠缠不清 | 在 | 这 | | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| [ 'bætə ] | [ænd; ənd] | [dəʊ] | . | |
| **batters** | **and** | **doughs** | **.** | |
| 击球手 | 和 | 面团 | . | |

释放出数百万个被困在面糊和面团中的微小二氧化碳气泡。

| | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| [æz; əz] | [ðɪs] | [gæs] | [ɪk'spændz] | ['djʊərɪŋ] | [ðə; ði] | ['beɪkɪŋ] | , | [ðə; ði] | ['prɒdʌkt] | [bɪ'kʌmz] | [laɪt] | [ænd; ənd] | ['tendə(r)] | . | | | |
| **As** | **this** | **gas** | **expands** | **during** | **the** | **baking** | **,** | **the** | **product** | **becomes** | **light** | **and** | **tender** | **.** | | | |
| 作为 | 这 | 气体 | 展开 | 期间 | 这 | 烘烤 | , | 这 | 产品 | 变成 | 光 | 和 | 投标 | . | | | |

烘烤过程中，气体膨胀，使产品变得轻盈柔软。

[ðʌs] [ˌaɪ 'tiː][ɪz] [ðæt] ['beɪkɪŋ] ['səʊdə]['juːzɪz; 'juːsɪz] ['neɪtʃərz] [əʊn] [ʌn'raɪvəld] ['æsɪd][tuː; tə]['lev(ə)n][ænd; ənd]

| Thus | it | is | that | baking | soda | uses | nature's | own | unrivaled | acids | to | leaven | and |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 因此 | 它 | 是 | 那 | 烘烤 | 苏打 | 用途 | 自然的 | 自己的 | 无与伦比 | 酸 | 到 | 酵 | 和 |

['laɪtn] [beɪkt] ['prɒdʌkts] . [faɪv]

| lighten | baked | products | . | 5 |
|---|---|---|---|---|
| 减轻 | 烘焙 | 产品 | . | 5 |

因此，小苏打正是利用自然界独有的酸性物质来蓬松和使烘焙食品蓬松。[5]

[sək'ses] [ə'ʃʊəd; ə'ʃɔːd]

| Success | Assured |
|---|---|
| 成功 | 保证 |

成功有保障

['levnɪŋ] ['neɪtʃərz] [wei] [ɪz] [sə'praɪzɪŋli] ['iːzi] .

| Leavening | nature's | way | is | surprisingly | easy | . |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 发酵 | 自然的 | 方式 | 是 | 出奇 | 简单的 | . |

用自然的方式发酵其实非常简单。

[ðə; ði]['æsɪd]['kɒntent ][ɒv; əv]['sɪtrəs] [fruːt][ dʒuːs ][ɔː(r)]['vɪnɪgə(r)] [meɪ] [biː; bi] [juːst] [tuː; tə] [dɪ'veləp] [ðə; ði]

| The | acid | content | of | citrus | fruit | juices | or | vinegar | may | be | used | to | develop | the |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 这 | 酸 | 内容 | 的 | 柑橘 | 水果 | 果汁 | 或者 | 醋 | 可能 | 是 | 用过的 | 到 | 发展 | 这 |

[ˌʌnsə'pɑːst] ['fleɪvə(r)][ænd; ənd]['tekstʃə(r)][ə'səʊsieɪtɪd; ə'səʊʃieɪtɪd] [wɪð] ['beɪkɪŋ] ['səʊdə] ['prɒdʌkts] .

| unsurpassed | flavor | and | texture | associated | with | baking | soda | products | . |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 无与伦比 | 味道 | 和 | 质地 | 联系 | 和 | 烘烤 | 苏打 | 产品 | . |

柑橘类果汁或醋中的酸含量可以用来增强小苏打产品无与伦比的风味和质地。

[ðə; ði] ['fɒləʊɪŋ] [ə'maʊnts] ,

| The | following | amounts | , |
|---|---|---|---|
| 这 | 下列的 | 金额 | , |

以下金额，

1⅓ ['teɪbəlˌspuːnz] ['vɪnɪgə(r)] ( [fɔːr] ['tiːspuːn] )

| 1⅓ | tablespoons | vinegar | ( | 4 | teaspoons | ) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 1⅓ | 汤匙 | 醋 | ( | 4 | 茶匙 | ) |

1⅓汤匙醋（4茶匙）

1½ ['teɪbəlˌspuːnz] ['lemən][dʒuːs] ( 4½ ['tiːspuːn] )

| 1½ | tablespoons | lemon | juice | ( | 4½ | teaspoons | ) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1½ | 汤匙 | 柠檬 | 汁 | ( | 4½ | 茶匙 | ) |

1.5汤匙柠檬汁（4.5茶匙）

¾ [kʌp] ['ɒrɪndʒ] [dʒuːs] ( - ['teɪbəlˌspuːnz] )

| ¾ | cup | orange | juice | ( | 12 | tablespoons | ) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| ¾ | 杯子 | 橙子 | 汁 | ( | - | 汤匙 | ) |

¾ 杯橙汁（12 汤匙）

[meɪ] [biː; bi] [juːst] [wɪð] ½ ['tiːspuːn] ['beɪkɪŋ] ['səʊdə] .

| may | be | used | with | ½ | teaspoon | baking | soda | . |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 可能 | 是 | 用过的 | 和 | ½ | 茶匙 | 烘烤 | 苏打 | . |

可与 ½ 茶匙小苏打一起使用。

['meni] [ɒv; əv][ðə; ði]['resəpɪz][ɪn] [ðɪs] ['bʊklət] [ɑː(r); ə(r)] [ɪ'speʃəli] [dɪ'zaɪnd] [fɔː(r); fə(r)] [ðɪs] ['nætʃ(ə)rəl]

| Many | of | the | recipes | in | this | booklet | are | especially | designed | for | this | natural |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 许多 | 的 | 这 | 食谱 | 在 | 这 | 小册子 | 是 | 尤其 | 设计 | 为了 | 这 | 自然的 |

[ˌkɒmbɪ'neɪʃ(ə)n][ɒv; əv] ['beɪkɪŋ] ['səʊdə][ænd; ənd]['æsɪd][ dʒuːs ] .

| combination | of | baking | soda | and | acid | juices | . |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 组合 | 的 | 烘烤 | 苏打 | 和 | 酸 | 果汁 | . |

这本小册子中的许多食谱都是专门为小苏打和酸性果汁的这种天然组合而设计的。

['sʌmtaɪmz] [ðə; ði]['æsɪd][ɪz] ['ædɪd] [lɑːst][æz; əz][ɪn][ðə; ði] “ ['lemən] [ləʊf] [keɪk] ” [ɒn][peɪdʒ] - ,

| Sometimes | the | acid | is | added | last | as | in | the | “ | Lemon | Loaf | Cake | ” | on | page | 11 | , |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 有时 | 这 | 酸 | 是 | 额外 | 最后的 | 作为 | 在 | 这 | “ | 柠檬 | 面包 | 蛋糕 | ” | 在 | 页 | - | , |

有时酸是最后加入的，例如第 11 页的“柠檬面包蛋糕”中所述。

[waɪl] [ɪn][ðə; ði] “ ['lemən] ['kləʊvə(r)][rəʊlz] , ” [peɪdʒ] - , [ˌaɪ 'ti:][ɪz] [kəm'baɪnd] [wɪð] [ðə; ði]['lɪkwɪd] ,

| while | in | the | “ | Lemon | Clover | Rolls | , | ” | page | 28 | , | it | is | combined | with | the | liquid | , |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 尽管 | 在 | 这 | “ | 柠檬 | 三叶草 | 卷 | , | ” | 页 | - | , | 它 | 是 | 合并 | 和 | 这 | 液体 | , |

而在第28页的“柠檬三叶草卷”中，它是与液体混合的。

[ðen] ['ædɪd] [tu:; tə][ðə; ði]['mɪkstʃə(r)] .

| then | added | to | the | mixture | . |
|---|---|---|---|---|---|
| 然后 | 额外 | 到 | 这 | 混合物 | . |

然后加入混合物中。

[ɪn] ['eni] [keɪs] , [ju:; jʊ] [wɪl] [bi:; bi] [pli:zd] [wɪð] [ðə; ði] [rɪ'zʌlts] .

| In | any | case | , | you | will | be | pleased | with | the | results | . |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 在 | 任何 | 案件 | , | 你 | 将要 | 是 | 高兴 | 和 | 这 | 结果 | . |

总之，您一定会对结果感到满意。

[ɪm'pɔ:t(ə)nt] !

| IMPORTANT | ! |
|---|---|
| 重要的 | ! |

重要的！

[ju:; jʊ][doʊnt] [ni:d] ['nætʃ(ə)rəl]['saʊə(r)][mɪlk][ɔ:(r)] ['bʌtəmɪlk] [tu:; tə][prɪ'peə(r)][jɔ:(r); jə(r)][əʊld][taɪm]

| You | don't | need | natural | sour | milk | or | buttermilk | to | prepare | your | old | time |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 你 | 不 | 需要 | 自然的 | 酸的 | 牛奶 | 或者 | 酪乳 | 到 | 准备 | 你的 | 老的 | 时间 |

['feɪvərɪt] ['delɪkəsi] .

| favorite | delicacies | . |
|---|---|---|
| 最喜欢的 | 美味佳肴 | . |

你不需要天然酸奶或酪乳来制作你以前最喜欢的美味佳肴。

[ˌaɪ 'ti:][ɪz][ðə; ði]['æsɪd] ['nɔ:məli] [faʊnd] [ɪn] [ði:z] [ɪn'gri:diənts] [wɪtʃ] [ri'ækts] [wɪð] ['beɪkɪŋ] ['səʊdə]

| It | is | the | acid | normally | found | in | these | ingredients | which | reacts | with | baking | soda |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 它 | 是 | 这 | 酸 | 通常情况下 | 成立 | 在 | 这些 | 原料 | 哪个 | 反应 | 和 | 烘烤 | 苏打 |

[fɔ:(r); fə(r)] ['levnɪŋ] .

| for | leavening | . |
|---|---|---|
| 为了 | 发酵 | . |

这些原料中通常含有的酸会与小苏打发生反应，起到膨松作用。

[ɪf] ['saʊə(r)] [mɪlk] [ɔ:(r)] ['bʌtəmɪlk] [wɪð] [ɪts]['nætʃ(ə)rəl]['æsɪd][ɪz][nɒt][ə'veɪləb(ə)l] ,

| If | sour | milk | or | buttermilk | with | its | natural | acid | is | not | available | , |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 如果 | 酸的 | 牛奶 | 或者 | 酪乳 | 和 | 它是 | 自然的 | 酸 | 是 | 不是 | 可用的 | , |

如果没有酸奶或含有天然酸的酪乳，

[ju:; jʊ] [meɪ] [prə'vaɪd] [ðə; ði] ['nesəsəri] ['æsɪd][baɪ]['ju:zɪŋ] ['sɪtrəs] [fru:t][ dʒu:s ][ɔ:(r)]['vɪnɪgə(r)] [wɪð] [swi:t]

| you | may | provide | the | necessary | acid | by | using | citrus | fruit | juices | or | vinegar | with | sweet |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 你 | 可能 | 提供 | 这 | 必要的 | 酸 | 经过 | 使用 | 柑橘 | 水果 | 果汁 | 或者 | 醋 | 和 | 甜的 |

[mɪlk] .

| milk | . |
|---|---|
| 牛奶 | . |

您可以使用柑橘类果汁或醋与甜牛奶一起提供必要的酸。

[ˌaɪ 'ti:][ɪz] [sə'praɪzɪŋli] ['sɪmp(ə)l][tu:; tə] [tʃeɪndʒ] [swi:t] [mɪlk][tu:; tə][mɪlk] [ðæt] [kən'teɪnz] [æz; əz] [mʌtʃ]

| It | is | surprisingly | simple | to | change | sweet | milk | to | milk | that | contains | as | much |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 它 | 是 | 出奇 | 简单的 | 到 | 改变 | 甜的 | 牛奶 | 到 | 牛奶 | 那 | 包含 | 作为 | 很多 |

['æsɪd][æz; əz]['nætʃ(ə)rəl]['saʊə(r)][mɪlk][ɔ:(r)] ['bʌtəmɪlk] [wen] [ˌaɪ 'ti:][ɪz][æt; ət][ɪts][best][fɔ:(r); fə(r)] ['beɪkɪŋ]

| acid | as | natural | sour | milk | or | buttermilk | when | it | is | at | its | best | for | baking |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 酸 | 作为 | 自然的 | 酸的 | 牛奶 | 或者 | 酪乳 | 什么时候 | 它 | 是 | 在 | 它是 | 最好的 | 为了 | 烘烤 |

.

| : |
|---|
| . |

令人惊讶的是，将甜牛奶换成酸度与天然酸奶或酪乳（最适合烘焙）相当的牛奶竟然如此简单。

[fɔː(r); fə(r)][ɪg'zɑːmp(ə)l] , [wen] ['vɪnɪgə(r)][ɪz] [juːst] [tuː; tə] [prə'veɪd] [ðɪs] ['æsɪd] ,

| For | example | , | when | vinegar | is | used | to | provide | this | acid | , |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 为了 | 例子 | , | 什么时候 | 醋 | 是 | 用过的 | 到 | 提供 | 这 | 酸 | , |

例如，当使用醋来提供这种酸时，

[pleɪs] 1⅓ ['teɪbəlˌspuːnz] ['vɪnɪgə(r)] ( [waɪt] ['vɪnɪgə(r)] [meɪks] [ə; eɪ]['waiˌtər] ['prɒdʌkt] ) [ɪn][ə; eɪ] ['stændəd]

| place | 1⅓ | tablespoons | vinegar | ( | white | vinegar | makes | a | whiter | product | ) | in | a | standard |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 地方 | 1⅓ | 汤匙 | 醋 | ( | 白色的 | 醋 | 制作 | 一个 | 更白 | 产品 | ) | 在 | 一个 | 标准 |

['meʒərɪŋ] [kʌp] ,

| measuring | cup | , |
|---|---|---|
| 测量 | 杯子 | , |

在标准量杯中倒入 1⅓ 汤匙醋（白醋可以使成品更白），

[ðen] [fɪl] [tuː; tə][ðə; ði][wʌn] - [kʌp] [mɑːk] [wɪð] [swiːt] [mɪlk] .

| then | fill | to | the | one | - | cup | mark | with | sweet | milk | . |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 然后 | 充满 | 到 | 这 | 一 | - | 杯子 | 标记 | 和 | 甜的 | 牛奶 | . |

然后加入甜牛奶至一杯的刻度线。

[mɪks] [wel] .

| Mix | well | . |
|---|---|---|
| 混合 | 出色地 | . |

充分搅拌。

[ðə; ði] [rɪ'zʌltɪŋ] ['lɪkwɪd][kæn; kən][biː; bi] [juːst] [ɪn] [pleɪs] [ɒv; əv]['saʊə(r)] [mɪlk] [ɔː(r)] ['bʌtəmɪlk] [ɪn] ['eni]

| The | resulting | liquid | can | be | used | in | place | of | sour | milk | or | buttermilk | in | any |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 这 | 结果 | 液体 | 能 | 是 | 用过的 | 在 | 地方 | 的 | 酸的 | 牛奶 | 或者 | 酪乳 | 在 | 任何 |

['beɪkɪŋ] ['səʊdə]['resəpi] .

| baking | soda | recipe | . |
|---|---|---|---|
| 烘烤 | 苏打 | 食谱 | . |

所得液体可以代替酸奶或酪乳用于任何小苏打配方中。

[juːz] 1½ ['teɪbəlˌspuːnz] ['lemən][dʒuːs][ɔː(r)] ¾ [kʌp] ['ɒrɪndʒ] [dʒuːs][ɪn][ə; eɪ]['sɪmələ(r)]['mænə(r)] .

| Use | 1½ | tablespoons | lemon | juice | or | ¾ | cup | orange | juice | in | a | similar | manner | . |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 使用 | 1½ | 汤匙 | 柠檬 | 汁 | 或者 | ¾ | 杯子 | 橙子 | 汁 | 在 | 一个 | 相似的 | 方式 | . |

也可以用 1.5 汤匙柠檬汁或 3/4 杯橙汁代替。

[ɪn] ['meni] [ɒv; əv] [ðiːz] ['resəpɪz] , [dɪ'zaɪnd] [ɪn]['aʊə(r)] [rɪ'sɜːtʃ] [test] ['kɪtʃɪn] ,

| In | many | of | these | recipes | , | designed | in | our | Research | Test | Kitchen | , |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 在 | 许多 | 的 | 这些 | 食谱 | , | 设计 | 在 | 我们的 | 研究 | 测试 | 厨房 | , |

这些食谱大多由我们的研究测试厨房设计，

[wʌn][ɔː(r)][mɔː(r)]['æsɪd] [ɪn'griːdiənt] [ɪz] [juːst] [tuː; tə] [kri'eɪt] ['pɜːfɪkt] ['levnɪŋ] [wɪð] ['beɪkɪŋ] ['səʊdə] .

| one | or | more | acid | ingredient | is | used | to | create | perfect | leavening | with | baking | soda | . |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 一 | 或者 | 更多的 | 酸 | 成分 | 是 | 用过的 | 到 | 创造 | 完美的 | 发酵 | 和 | 烘烤 | 苏打 | . |

使用一种或多种酸性成分与小苏打混合，可以制成完美的膨松剂。

['fɒləʊ] [ðiːz] ['resəpɪz] ['ækjərətli] [ænd; ənd] ['keəfəli] ,

| Follow | these | recipes | accurately | and | carefully | , |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 跟随 | 这些 | 食谱 | 准确 | 和 | 小心 | , |

严格按照这些食谱操作。

[ðen] [ɪn'dʒɔɪ][ðə; ði][faɪnə]['fleɪvə(r)][ænd; ənd]['iːv(ə)n]['tekstʃə(r)] [prə'djuːst] [wen] ['beɪkɪŋ] [wɪð] ['beɪkɪŋ]

| then | enjoy | the | finer | flavor | and | even | texture | produced | when | baking | with | baking |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 然后 | 享受 | 这 | 更精细 | 味道 | 和 | 甚至 | 质地 | 生产 | 什么时候 | 烘烤 | 和 | 烘烤 |

['səʊdə] . [sɪks]

| soda | . | 6 |
|---|---|---|
| 苏打 | . | 6 |

然后，您就可以享受到用小苏打烘焙带来的更细腻的风味和更均匀的口感了。6

[haʊ] [tuː; tə] [beɪk]

| How | to | Bake |
|---|---|---|
| 如何 | 到 | 烤 |

如何烘焙

['flaʊə(r)] .
**FLOUR** **.**
面粉 .

面粉。

['prefrəbli] [juːz][ðə; ði][kaɪnd][ɒv; əv]['flaʊə(r)]['spesɪfaɪd][ɪn][ðə; ði]['resəpi] .
**Preferably** **use** **the** **kind** **of** **flour** **specified** **in** **the** **recipe** **.**
最好 使用 这 种类 的 面粉 指定的 在 这 食谱 .

最好使用食谱中指定的面粉种类。

[ɪf] [juː; jʊ] ['sʌbstɪtjuːt] [keɪk] [ɔː(r)]['peɪstri]['flaʊə(r)][fɔː(r); fə(r)][ɔːl] - ['pɜːpəs] ['flaʊə(r)] ,
**If** **you** **substitute** **cake** **or** **pastry** **flour** **for** **all** **-** **purpose** **flour** **,**
如果 你 代替 蛋糕 或者 糕点 面粉 为了 全部 - 目的 面粉 ,

如果你用蛋糕粉或糕点粉代替普通面粉，

[juːz][ˌtuː'tuː] [ə'dɪʃən(ə)l] [ 'teibl,spuːnful ] [ɒv; əv]['flaʊə(r)][fɔː(r); fə(r)] [iːtʃ] [kʌp] [rɪ'kwaɪəd] ;
**use** **2** **additional** **tablespoonfuls** **of** **flour** **for** **each** **cup** **required** **;**
使用 2 额外的 汤匙 的 面粉 为了 每个 杯子 必需的 ;

每需要一杯面粉，就额外添加 2 汤匙面粉；

[tuː; tə] ['sʌbstɪtjuːt] [ɔːl] - ['pɜːpəs] ['flaʊə(r)][fɔː(r); fə(r)] [keɪk] [ɔː(r)]['peɪstri]['flaʊə(r)] , [rɪ'muːv] [ˌtuː'tuː]
**to** **substitute** **all** **-** **purpose** **flour** **for** **cake** **or** **pastry** **flour** **,** **remove** **2**
到 代替 全部 - 目的 面粉 为了 蛋糕 或者 糕点 面粉 , 消除 2
[ 'teibl,spuːnful ] [ɒv; əv]['flaʊə(r)][frɒm; frəm] [iːtʃ] [kʌp] .
**tablespoonfuls** **of** **flour** **from** **each** **cup** **.**
汤匙 的 面粉 从 每个 杯子 .

如果要用普通面粉代替蛋糕粉或糕点粉，请从每杯面粉中取出 2 汤匙面粉。

[fæts] .
**FATS** **.**
脂肪 .

脂肪。

['sɒlɪd][fæts][kæn; kən][biː; bi] [juːst] [ˌɪntə'tʃeɪndʒəbli] .
**Solid** **fats** **can** **be** **used** **interchangeably** **.**
坚硬的 脂肪 能 是 用过的 互换 .

固体脂肪可以互换使用。

['meltɪd] [fæts][ɔː(r)][ɔɪlz] [ʃʊd; ʃəd][nɒt][biː; bi] [juːst] [ɪn]['resəpɪz] ['spesɪfaɪɪŋ] ['kriːmɪŋ] [ɒv; əv][ðə; ði]
**Melted** **fats** **or** **oils** **should** **not** **be** **used** **in** **recipes** **specifying** **creaming** **of** **the**
融化 脂肪 或者 油 应该 不是 是 用过的 在 食谱 指定 奶油 的 这
['ʃɔːtnɪŋ] .
**shortening** **.**
缩短 .

食谱中若明确要求使用起酥油进行打发，则不应使用融化的油脂。

['lɪkwɪd] .
**LIQUID** **.**
液体 .

液体。

[ðə; ði][juːz][ɒv; əv]['sɪtrəs] [fruːt][ dʒuːs ] , ['lemən][ænd; ənd] ['ɒrɪndʒ] ,
**The** **use** **of** **citrus** **fruit** **juices** **,** **lemon** **and** **orange** **,**
这 使用 的 柑橘 水果 果汁 , 柠檬 和 橙子 ,

使用柑橘类果汁，如柠檬和橙汁，

[ɪz][ðə; ði][məʊst]['riːs(ə)nt] [ə'kʌmpənɪmənt] [wɪð] [swiːt] [mɪlk][ænd; ənd] ['beɪkɪŋ] ['səʊdə][fɔː(r); fə(r)]
**is** **the** **most** **recent** **accompaniment** **with** **sweet** **milk** **and** **baking** **soda** **for**
是 这 最多 最近的 伴奏 和 甜的 牛奶 和 烘烤 苏打 为了
['levnɪŋ] .
**leavening** **.**
发酵 .

最新推出的配料是甜牛奶和小苏打（用于发酵）。

[wɪð] [ðə; ði] [helθ] - ['gɪvɪŋ] ['kwɒlətiz] , [ðɪs] [nju:] [ju:z][fɔ:(r); fə(r)][fru:t][ dʒu:s ][ɪn] ['beɪkɪŋ] [ɪz] ['waɪdli]
**With** 和 **the** 这 **health** 健康 **-** - **giving** 给予 **qualities** 品质 **,** , **this** 这 **new** 新的 **use** 使用 **for** 为了 **fruit** 水果 **juices** 果汁 **in** 在 **baking** 烘烤 **is** 是 **widely** 广泛
[ək'septɪd] .
**accepted** 公认 **.** .

果汁具有诸多健康益处，因此这种将其用于烘焙的新用途已被广泛接受。

[swi:t] [mɪlk] [meɪ] [bi:; bi] [ju:st] [ɪn] [pleɪs] [ɒv; əv]['saʊə(r)][mɪlk] [ɪf] [ 'klæbə ] [ˌɑ:tɪ'fɪʃəli] .
**Sweet** 甜的 **milk** 牛奶 **may** 可能 **be** 是 **used** 用过的 **in** 在 **place** 地方 **of** 的 **sour** 酸的 **milk** 牛奶 **if** 如果 **clabbered** 凝固的 **artificially** 人为地 **.** .

如果用人工方法使甜牛奶凝固，则可以用甜牛奶代替酸奶。

[tu:; tə]['saʊə(r)][ɔ:(r)]['klæbə(r)] [swi:t] [mɪlk] ['kwɪkli] ,
**To** 到 **sour** 酸的 **or** 或者 **clabber** 凝乳 **sweet** 甜的 **milk** 牛奶 **quickly** 迅速地 **,** ,

快速使甜牛奶变酸或结块

[pleɪs] 1½ [ 'teibl,spu:nful ] [ɒv; əv]['lemən][dʒu:s][ɔ:(r)] 1⅓ [ 'teibl,spu:nful ] [ɒv; əv]['vɪnɪgə(r)] ( [waɪt]
**place** 地方 **1½** 1½ **tablespoonfuls** 汤匙 **of** 的 **lemon** 柠檬 **juice** 汁 **or** 或者 **1⅓** 1⅓ **tablespoonfuls** 汤匙 **of** 的 **vinegar** 醋 **(** ( **white** 白色的
['vɪnɪgə(r)] [meɪks] [ə; eɪ]['wai,tər] ['prɒdʌkt] ) [ɪn][ə; eɪ] ['stændəd] ['meʒərɪŋ] [kʌp] ,
**vinegar** 醋 **makes** 制作 **a** 一个 **whiter** 更白 **product** 产品 **)** ) **in** 在 **a** 一个 **standard** 标准 **measuring** 测量 **cup** 杯子 **,** ,

在标准量杯中放入 1½ 汤匙柠檬汁或 1⅓ 汤匙醋（白醋会使成品更白），

[ðen] [fɪl] [tu:; tə][ðə; ði][wʌn] - [kʌp] [mɑ:k] [wɪð] [swi:t] [mɪlk] .
**then** 然后 **fill** 充满 **to** 到 **the** 这 **one** 一 **-** - **cup** 杯子 **mark** 标记 **with** 和 **sweet** 甜的 **milk** 牛奶 **.** .

然后加入甜牛奶至一杯的刻度线。

[mɪks] [wel] .
**Mix** 混合 **well** 出色地 **.** .

充分搅拌。

[ðə; ði] [rɪ'zʌltɪŋ] ['lɪkwɪd] [wɪl] [kən'teɪn] [æz; əz] [mʌtʃ] ['æsɪd][æz; əz]['nætʃ(ə)rəl]['saʊə(r)] [mɪlk] [ɔ:(r)] ['bʌtəmɪlk]
**The** 这 **resulting** 结果 **liquid** 液体 **will** 将要 **contain** 包含 **as** 作为 **much** 很多 **acid** 酸 **as** 作为 **natural** 自然的 **sour** 酸的 **milk** 牛奶 **or** 或者 **buttermilk** 酪乳
[wen] [ˌaɪ 'ti:][ɪz][æt; ət][ɪts] [best] [fɔ:(r); fə(r)] ['beɪkɪŋ] ,
**when** 什么时候 **it** 它 **is** 是 **at** 在 **its** 它是 **best** 最好的 **for** 为了 **baking** 烘烤 **,** ,

所得液体在最适合烘焙时，其酸度将与天然酸奶或酪乳相当。

[ænd; ənd] [meɪ] [bi:; bi] [ju:st] [ɪg'zæktli][æz; əz]['nætʃ(ə)rəl]['saʊə(r)] [mɪlk] [ɔ:(r)] ['bʌtəmɪlk] [ɪn] ['eni] ['beɪkɪŋ]
**and** 和 **may** 可能 **be** 是 **used** 用过的 **exactly** 确切地 **as** 作为 **natural** 自然的 **sour** 酸的 **milk** 牛奶 **or** 或者 **buttermilk** 酪乳 **in** 在 **any** 任何 **baking** 烘烤
['səʊdə]['resəpi] .
**soda** 苏打 **recipe** 食谱 **.** .

在任何小苏打配方中，它都可以像天然酸奶或酪乳一样使用。

['meʒərɪŋ] .
**MEASURING** 测量 **.** .

测量。

['ɔ:lweɪz] [ju:z]['lev(ə)l] ['meʒəm(ə)nts] .
**Always** 总是 **use** 使用 **level** 等级 **measurements** 测量 **.** .

务必使用水平测量方法。

[juːz] ['stændəd] ['meʒərɪŋ] [ɪ'kwɪpmənt] : [ə; eɪ] ½ [paɪnt][kʌp] [mɑːkt] [ɪn] ['kwɔːtəz] [ænd; ənd] [θɜːdz] ;

| **Use** | **standard** | **measuring** | **equipment** | **:** | **a** | **½** | **pint** | **cup** | **marked** | **in** | **quarters** | **and** | **thirds** | **;** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 使用 | 标准 | 测量 | 设备 | : | 一个 | ½ | 品脱 | 杯子 | 标记 | 在 | 四分之一 | 和 | 三分之一 | ; |

使用标准计量工具：一个标有四分之一和三分之一刻度的 1/2 品脱杯；

[ə; eɪ][set][ɒv; əv] ['stændəd] ['meʒərɪŋ] [ spuːn ] [kən'sɪstɪŋ] [ɒv; əv][ə; eɪ] ['teɪblspuːn] , ['tiːspuːn] , ½

| **a** | **set** | **of** | **standard** | **measuring** | **spoons** | **consisting** | **of** | **a** | **tablespoon** | **,** | **teaspoon** | **,** | **½** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 一个 | 放 | 的 | 标准 | 测量 | 勺子 | 由 | 的 | 一个 | 汤匙 | , | 茶匙 | , | ½ |

['tiːspuːn] [ænd; ənd] ¼ ['tiːspuːn] .

| **teaspoon** | **and** | **¼** | **teaspoon** | **.** |
|---|---|---|---|---|
| 茶匙 | 和 | ¼ | 茶匙 | . |

一套标准量匙，包括一汤匙、一茶匙、半茶匙和四分之一茶匙。

['mɪksɪŋ] .

| **MIXING** | **.** |
|---|---|
| 混合 | . |

混合。

[ðeə(r)] [ɪz][nəʊ] [sʌtʃ] [θɪŋ] [æz; əz] “ [lʌk] ” [ɪn] ['beɪkɪŋ] .

| **There** | **is** | **no** | **such** | **thing** | **as** | **“** | **luck** | **”** | **in** | **baking** | **.** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 那里 | 是 | 不 | 这样的 | 事物 | 作为 | “ | 运气 | ” | 在 | 烘烤 | . |

烘焙中不存在“运气”这回事。

[sək'ses] [dɪ'pendz] [ɒn] [gʊd] [ɪn'griːdiənts] [kə'rektli] [kəm'baɪnd] .

| **Success** | **depends** | **on** | **good** | **ingredients** | **correctly** | **combined** | **.** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 成功 | 取决于 | 在 | 好的 | 原料 | 正确 | 合并 | . |

成功取决于优质原料的正确组合。

['fɒləʊ] [ðə; ði][də'rekʃ(ə)nz] ['keəfəli] [æz; əz][set] [daʊn] [ɪn][ðə; ði] ['fɒləʊɪŋ] ['resəpɪz] .

| **Follow** | **the** | **directions** | **carefully** | **as** | **set** | **down** | **in** | **the** | **following** | **recipes** | **.** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 跟随 | 这 | 方向 | 小心 | 作为 | 放 | 向下 | 在 | 这 | 下列的 | 食谱 | . |

请仔细按照以下食谱中的说明进行操作。

['beɪkɪŋ] .

| **BAKING** | **.** |
|---|---|
| 烘烤 | . |

烘烤。

[kiːp] [ðə; ði]['ʌv(ə)n][æt; ət][ðə; ði] ['temprətʃə(r)] ['spesɪfaɪd] [ɪn][ðə; ði]['resəpi] .

| **Keep** | **the** | **oven** | **at** | **the** | **temperature** | **specified** | **in** | **the** | **recipe** | **.** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 保持 | 这 | 烤箱 | 在 | 这 | 温度 | 指定的 | 在 | 这 | 食谱 | . |

将烤箱温度保持在食谱中指定的温度。

[juː; jʊ][hæv; həv] ['mɑːstəd] [æn; ən][ɪm'pɔːt(ə)nt] [pɑːt] [ɒv; əv] ['beɪkɪŋ] , [ɪf] [juː; jʊ] [kiːp] [jɔː(r); jə(r)]['ʌv(ə)n]

| **You** | **have** | **mastered** | **an** | **important** | **part** | **of** | **baking** | **,** | **if** | **you** | **keep** | **your** | **oven** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 你 | 有 | 精通 | 一个 | 重要的 | 部分 | 的 | 烘烤 | , | 如果 | 你 | 保持 | 你的 | 烤箱 |

['ʌndə(r)][kən'trəʊl] .

| **under** | **control** | **.** |
|---|---|---|
| 在下面 | 控制 | . |

如果你能控制好烤箱，你就掌握了烘焙的重要一环。

['ʌv(ə)n] ['regjuleɪtəz] [ænd; ənd] [θə'mɔmɪtəz] ['seɪfgɑːd] ['beɪkɪŋ] .

| **Oven** | **regulators** | **and** | **thermometers** | **safeguard** | **baking** | **.** |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 烤箱 | 监管机构 | 和 | 温度计 | 保障 | 烘烤 | . |

烤箱调节器和温度计保障烘焙安全。

[keə(r)]['ɑːftə(r)] ['beɪkɪŋ] .

| **CARE** | **AFTER** | **BAKING** | **.** |
|---|---|---|---|
| 关心 | 后 | 烘烤 | . |

烘焙后护理。

[let] [keɪks] [stænd][ɪn][pæn][ɒn] ['kuːlɪŋ] [ræk] [fɔː(r); fə(r)][θriː][tuː; tə][faɪv] ['mɪnɪts] ['ɑːftə(r)] ['beɪkɪŋ] ;

| Let | cakes | stand | in | pan | on | cooling | rack | for | 3 | to | 5 | minutes | after | baking | ; |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 让 | 蛋糕 | 站立 | 在 | 平底锅 | 在 | 冷却 | 架子 | 为了 | 3 | 到 | 5 | 分钟 | 后 | 烘烤 | ; |

蛋糕烤好后，放在烤盘中，置于冷却架上静置 3 至 5 分钟;

[ðen] [tɜːn] [aʊt] [ɒn] [ræk] [ænd; ənd] ['fɪnɪʃ] ['kuːlɪŋ] [bɪ'fɔː(r)] ['frɒstɪŋ] .

| then | turn | out | on | rack | and | finish | cooling | before | frosting | . |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 然后 | 转动 | 出去 | 在 | 架子 | 和 | 结束 | 冷却 | 前 | 糖霜 | . |

然后倒扣在冷却架上，完全冷却后再进行装饰。

['kʊkiz] [ʃʊd; ʃəd]['ɔːlsəʊ][biː; bi] [kuːld] [ɒn][ə; eɪ] [ræk] .

| Cookies | should | also | be | cooled | on | a | rack | . |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 曲奇饼 | 应该 | 还 | 是 | 冷却 | 在 | 一个 | 架子 | . |

饼干也应该放在架子上冷却。

['ɔːlweɪz] [sɪft] ['flaʊə(r)]

| ALWAYS | SIFT | FLOUR |
|---|---|---|
| 总是 | 筛 | 面粉 |

务必过筛面粉

[juːz] ['stændəd] ['meʒərɪŋ] [ɪ'kwɪpmənt]

| USE | STANDARD | MEASURING | EQUIPMENT |
|---|---|---|---|
| 使用 | 标准 | 测量 | 设备 |

使用标准测量设备

['fɒləʊ] ['resəpɪz] ['keəfəli]

| FOLLOW | RECIPES | CAREFULLY |
|---|---|---|
| 跟随 | 食谱 | 小心 |

仔细按照食谱操作

['ɑːftə(r)] ['beɪkɪŋ] [let] [keɪks] [ænd; ənd] ['kʊkiz] COOL7

| AFTER | BAKING | LET | CAKES | AND | COOKIES | COOL7 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 后 | 烘烤 | 让 | 蛋糕 | 和 | 曲奇饼 | COOL7 |

烤好后让蛋糕和饼干冷却7

[fækts] [rɪ'gɑːdɪŋ] [pleɪn] [waɪt] ['flaʊə(r)]

| Facts | regarding | plain | white | flour |
|---|---|---|---|---|
| 事实 | 关于 | 清楚的 | 白色的 | 面粉 |

关于普通白面粉的事实

[ɪn] [ɑːm] & ['hæmə(r)] [ɔː(r)] [kaʊ] [brænd] ['beɪkɪŋ] ['səʊdə]['resəpɪz] ,

| In | Arm | & | Hammer | or | Cow | Brand | Baking | Soda | recipes | , |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 在 | 手臂 | & | 锤 | 或者 | 奶牛 | 品牌 | 烘烤 | 苏打 | 食谱 | , |

在Arm & Hammer或Cow Brand小苏打的配方中，

['sɜːt(ə)n] [taɪps] [ɒv; əv]['flaʊə(r)][ɑː(r); ə(r)] [juːst] [ɔː(r)] ['spesɪfaɪd] ['sɪmplɪ] [tuː; tə] ['ɪndɪkeɪt] [ðæt] [sʌtʃ] [ə; eɪ]

| certain | types | of | flour | are | used | or | specified | simply | to | indicate | that | such | a |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 肯定 | 类型 | 的 | 面粉 | 是 | 用过的 | 或者 | 指定的 | 简单地 | 到 | 表明 | 那 | 这样的 | 一个 |

['flaʊə(r)] [gɪvz] [ðə; ði][məʊst][dɪ'zaɪərəb(ə)l] [ˌkærəktə'rɪstɪks] [tuː; tə] [ðæt] [pə'tɪkjələ(r)] [beɪkt] ['prɒdʌkt] ,

| flour | gives | the | most | desirable | characteristics | to | that | particular | baked | product | , |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 面粉 | 给予 | 这 | 最多 | 理想 | 特征 | 到 | 那 | 特别的 | 烘焙 | 产品 | , |

某些特定类型的面粉被使用或指定，仅仅是为了表明这种面粉能赋予该特定烘焙产品最理想的特性。

[bʌt; bət][ˌaɪ 'tiː] [dʌz] [nɒt] [miːn] [ðæt] [ə'nʌðə(r)] [taɪp] [ɒv; əv]['flaʊə(r)] ['kænɒt] [biː; bi] ['sʌbstɪtjuːtɪd] ,

| but | it | does | not | mean | that | another | type | of | flour | cannot | be | substituted | , |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 但 | 它 | 做 | 不是 | 意思是 | 那 | 其他 | 类型 | 的 | 面粉 | 不能 | 是 | 替代 | , |

但这并不意味着不能用其他类型的面粉代替。

[nɔː(r)] [ðæt] [æn; ən][ɪn'fɪəriə(r)] ['prɒdʌkt] [wɪl] [rɪ'zʌlt] [ɪf] [ə; eɪ] [kə'rekt] [ˌsʌbstɪ'tjuːʃ(ə)n][ɪz] [meɪd] .

| nor | that | an | inferior | product | will | result | if | a | correct | substitution | is | made | . |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 也不 | 那 | 一个 | 下 | 产品 | 将要 | 结果 | 如果 | 一个 | 正确的 | 替代 | 是 | 制成 | . |

也不意味着如果进行正确的替换，就会产生劣质产品。

[bred] ['flaʊə(r)] .
**BREAD FLOUR .**
面包 面粉 .

面包粉。

[ðɪs] [ɪz] [juːst] [tuː; tə][ə; eɪ] [lɑːdʒ] [ɪk'stent][baɪ] [kə'mɜːʃ(ə)l] ['beɪkəz] [ænd; ənd]['dʒen(ə)rəli][ɪz] [meɪd]
**This is used to a large extent by commercial bakers and generally is made**
这 是 用过的 到 一个 大的 程度 经过 商业的 面包师 和 一般来说 是 制成
[frɒm; frəm] [hɑːd] ['wiːts] :
**from hard wheats :**
从 难的 小麦 :

这种面粉被商业烘焙师广泛使用，通常由硬质小麦制成：

[ˌaɪ 'tiː] [kən'teɪnz] [ə; eɪ] [haɪ] [pə'sentɪdʒ] [ɒv; əv][ə; eɪ]['prəʊtiːn] ['prɒdʌkt] [nəʊn] [æz; əz] ['gluːtn] .
**it contains a high percentage of a protein product known as gluten .**
它 包含 一个 高的 百分比 的 一个 蛋白质 产品 已知 作为 麸质 .

它含有高比例的蛋白质成分，即麸质。

[ðə; ði] ['gluːtn] [ɪn] [ðɪs] ['flaʊə(r)][ɪz] [hɑːd] ,
**The gluten in this flour is hard ,**
这 麸质 在 这 面粉 是 难的 ,

这种面粉中的面筋很硬。

['keɪpəb(ə)l][ɒv; əv] ['teɪkɪŋ] [ʌp][ænd; ənd] [rɪ'teɪnɪŋ] [ə; eɪ] [lɑːdʒ] ['kwɒntəti] [ɒv; əv]['wɔːtə(r)] .
**capable of taking up and retaining a large quantity of water .**
有能力的 的 采取 向上 和 保留 一个 大的 数量 的 水 .

能够吸收和保持大量水分。

[ðɪs] [taɪp] [ɒv; əv]['flaʊə(r)][ɪz]['ædmərəbli] [ə'dæptɪd] [fɔː(r); fə(r)] [bred] ['meɪkɪŋ] ,
**This type of flour is admirably adapted for bread making ,**
这 类型 的 面粉 是 令人钦佩地 改编 为了 面包 制作 ,

这种面粉非常适合用来做面包。

[sɪns] [ðə; ði] [strɒŋ] ['gluːtn] [gɪvz] [æn; ən] ['eksələnt] ['skelɪt(ə)n][tuː; tə][ðə; ði][ləʊf] .
**since the strong gluten gives an excellent skeleton to the loaf .**
自从 这 强的 麸质 给予 一个 出色的 骨骼 到 这 面包 .

因为强韧的面筋能为面包提供极佳的骨架。

[sʌtʃ] [ə; eɪ]['flaʊə(r)][ɪz] ['seldəm] [juːst] [ɪn][ðə; ði] [həʊm] [tə'deɪ] ,
**Such a flour is seldom used in the home today ,**
这样的 一个 面粉 是 很少 用过的 在 这 家 今天 ,

如今，这种面粉在家庭中很少使用。

[ɪk'sept] [baɪ] [ðəʊz] [huː] [meɪk] [lɑːdʒ] [k'wɒntɪtɪz] [ɒv; əv] [həʊm] - [meɪd] [waɪt] [bred] .
**except by those who make large quantities of home - made white bread .**
除了 经过 那些 WHO 制作 大的 数量 的 家 - 制成 白色的 面包 .

除了那些大量自制白面包的人之外。

['juːʒuəli; 'juːʒəli] , [ðə; ði] ['gluːtn] [ɪz]['prez(ə)nt][ɪn] [ðɪs] ['flaʊə(r)][tuː; tə][ðə; ði][ɪk'stent][ɒv; əv] - [tuː; tə] - % .
**Usually , the gluten is present in this flour to the extent of 11 to 12 % .**
通常 , 这 麸质 是 展示 在 这 面粉 到 这 程度 的 - 到 - % .

通常情况下，这种面粉中的面筋含量为 11% 至 12%。

['dʒen(ə)rəl] ['pɜːpəs] [ɔː(r)] ['fæməli] ['flaʊə(r)] .
**GENERAL PURPOSE OR FAMILY FLOUR .**
一般的 目的 或者 家庭 面粉 .

普通面粉或家庭面粉。

[ðɪs] ['flaʊə(r)][ɪz] [ɪn'tendɪd] [tuː; tə] [fɪl] [ɔːl] [niːdz] [ænd; ənd] , ['kɒnsɪkwəntli] ,
**This flour is intended to fill all needs and , consequently ,**
这 面粉 是 故意的 到 充满 全部 需求 和 , 最后 ,

这种面粉旨在满足所有需求，因此，

[ɪz] [meɪd] [baɪ] ['blendɪŋ] ['flauəz][frɒm; frəm] [sɒft] [ænd; ənd] [hɑːd] ['wiːts] .

| **is** | **made** | **by** | **blending** | **flours** | **from** | **soft** | **and** | **hard** | **wheats** | **.** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 是 | 制成 | 经过 | 混合 | 面粉 | 从 | 柔软的 | 和 | 难的 | 小麦 | . |

它是由软质小麦粉和硬质小麦粉混合制成的。

[ˌaɪ 'tiː] [kən'teɪnz] [ə; eɪ] ['mɒdərət] [ə'maʊnt] [ɒv; əv] ['miːdiəm] [hɑːd] ['gluːtn] , [ænd; ənd] [ɪz] [juːst] [ɪn] ['beɪkɪŋ] [hɒt] [bredz] ,

| **It** | **contains** | **a** | **moderate** | **amount** | **of** | **medium** | **hard** | **gluten** | **,** | **and** | **is** | **used** | **in** | **baking** | **hot** | **breads** | **,** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 它 | 包含 | 一个 | 缓和 | 数量 | 的 | 中等的 | 难的 | 麸质 | , | 和 | 是 | 用过的 | 在 | 烘烤 | 热的 | 面包 | , |

它含有适量的中等硬度面筋，常用于烘焙热面包。

[sʌtʃ] [æz; əz] ['mʌfɪn] [ænd; ənd] [skɔnz] .

| **such** | **as** | **muffins** | **and** | **scones** | **.** |
|---|---|---|---|---|---|
| 这样的 | 作为 | 松饼 | 和 | 司康饼 | . |

例如松饼和司康饼。

[haʊ'evə(r)] , [ˌaɪ 'tiː][kæn; kən][biː; bi] [juːst] [fɔː(r); fə(r)] ['peɪstriz] [æz; əz] [wel] .

| **However** | **,** | **it** | **can** | **be** | **used** | **for** | **pastries** | **as** | **well** | **.** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 然而 | , | 它 | 能 | 是 | 用过的 | 为了 | 糕点 | 作为 | 出色地 | . |

不过，它也可以用于制作糕点。

[wen] [ɪm'plɔɪd] [ɪn] [pleɪs] [ɒv; əv] ['peɪstri] [ɔː(r)] [keɪk] ['flaʊə(r)] ,

| **When** | **employed** | **in** | **place** | **of** | **pastry** | **or** | **cake** | **flour** | **,** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 什么时候 | 受雇 | 在 | 地方 | 的 | 糕点 | 或者 | 蛋糕 | 面粉 | , |

当用作糕点粉或蛋糕粉的替代品时，

[tuː] ['lev(ə)l] [ 'teibl,spuːnful ] [les] [pə(r)] [kʌp] [ʃʊd; ʃəd] [biː; bi] [juːst] .

| **two** | **level** | **tablespoonfuls** | **less** | **per** | **cup** | **should** | **be** | **used** | **.** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 二 | 等级 | 汤匙 | 较少的 | 每 | 杯子 | 应该 | 是 | 用过的 | . |

每杯水应减少两平勺用量。

['dʒen(ə)rəl] - ['pɜːpəs] ['flauəz][reɪndʒ][ɪn] ['gluːtn] ['kɒntent ][frɒm; frəm] - [tuː; tə] - % [ænd; ənd] , [ɪn] [ðɪs] [rɪ'spekt] ,

| **General** | **-** | **purpose** | **flours** | **range** | **in** | **gluten** | **content** | **from** | **10** | **to** | **11** | **%** | **and** | **,** | **in** | **this** | **respect** | **,** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 一般的 | - | 目的 | 面粉 | 范围 | 在 | 麸质 | 内容 | 从 | - | 到 | - | % | 和 | , | 在 | 这 | 尊重 | , |

普通面粉的麸质含量在10%到11%之间，在这方面，

[ɑː(r); ə(r)] [ə'baʊt] [hɑːf] [wei] [bɪ'twiːn] [bred] [ænd; ənd] [truː] ['peɪstri] [ɔː(r)] [keɪk] ['flauəz] .

| **are** | **about** | **half** | **way** | **between** | **bread** | **and** | **true** | **pastry** | **or** | **cake** | **flours** | **.** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 是 | 关于 | 一半 | 方式 | 之间 | 面包 | 和 | 真的 | 糕点 | 或者 | 蛋糕 | 面粉 | . |

介于面包粉和真正的糕点粉或蛋糕粉之间。

['peɪstri] [ɔː(r)] [keɪk] ['flaʊə(r)] .

| **PASTRY** | **OR** | **CAKE** | **FLOUR** | **.** |
|---|---|---|---|---|
| 糕点 | 或者 | 蛋糕 | 面粉 | . |

糕点粉或蛋糕粉。

[sʌtʃ] ['flauəz] [nɒt] ['əʊnli][hæv; həv][ðə; ði] [ləʊɪst] ['gluːtn] ['kɒntent ] , [bʌt; bət][ə; eɪ] [wiːk] [sɒft] ['gluːtn] [æz; əz] [wel] ,

| **Such** | **flours** | **not** | **only** | **have** | **the** | **lowest** | **gluten** | **content** | **,** | **but** | **a** | **weak** | **soft** | **gluten** | **as** | **well** | **,** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 这样的 | 面粉 | 不是 | 仅有的 | 有 | 这 | 最低 | 麸质 | 内容 | , | 但 | 一个 | 虚弱的 | 柔软的 | 麸质 | 作为 | 出色地 | , |

这类面粉不仅面筋含量最低，而且面筋本身也很软弱。

[ænd; ənd][ɑː(r); ə(r)] ['veri] [ˌsætɪs'fæktəri][fɔː(r); fə(r)] ['meɪkɪŋ] [ɔːl] ['peɪstriz] [ɪk'sept] [sʌtʃ] ['aɪtəmz][æz; əz][fruːt]

| and | are | very | satisfactory | for | making | all | pastries | except | such | items | as | fruit |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 和 | 是 | 非常 | 令人满意的 | 为了 | 制作 | 全部 | 糕点 | 除了 | 这样的 | 项目 | 作为 | 水果 |

[keɪks] .

| cakes | . |
|---|---|
| 蛋糕 | . |

除了水果蛋糕等糕点外，它们非常适合制作各种糕点。

[ðiːz] [ɑː(r); ə(r)] ['prefrəbli] [meɪd] [wɪð] [ɔːl] - ['pɜːpəs] ['flaʊə(r)] , [tuː; tə] [sə'pɔːt] [ðə; ðɪ][fruːt][ænd; ənd]

| These | are | preferably | made | with | all | - | purpose | flour | , | to | support | the | fruit | and |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 这些 | 是 | 最好 | 制成 | 和 | 全部 | - | 目的 | 面粉 | , | 到 | 支持 | 这 | 水果 | 和 |

[meɪn'teɪn] [ə; eɪ][dɪ'zaɪərəb(ə)l] ['strʌktʃə(r)] .

| maintain | a | desirable | structure | . |
|---|---|---|---|---|
| 维持 | 一个 | 理想 | 结构 | . |

这些最好用普通面粉制作，以支撑水果并保持理想的形状。

['peɪstri]['flaʊəz][kən'teɪn][naɪn][tuː; tə] - % ['gluːtn] [ænd; ənd][ɑː(r); ə(r)] [meɪd] [frɒm; frəm] ['veəriəs] [taɪps]

| Pastry | flours | contain | 9 | to | 10 | % | gluten | and | are | made | from | various | types |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 糕点 | 面粉 | 包含 | 9 | 到 | - | % | 麸质 | 和 | 是 | 制成 | 从 | 各种各样的 | 类型 |

[ɒv; əv] [sɒft] [wiːt] .

| of | soft | wheat | . |
|---|---|---|---|
| 的 | 柔软的 | 小麦 | . |

糕点粉含有 9% 至 10% 的麸质，由各种类型的软质小麦制成。

['speʃ(ə)l] [keɪk] ['flaʊəz] [bɪ'lɒŋ] [tuː; tə][ðə; ðɪ]['peɪstri]['flaʊə(r)] [klɑːs] , [bʌt; bət][ɑː(r); ə(r)][faɪnə][ɪn]['tekstʃə(r)] .

| Special | cake | flours | belong | to | the | pastry | flour | class | , | but | are | finer | in | texture | . |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 特别的 | 蛋糕 | 面粉 | 属于 | 到 | 这 | 糕点 | 面粉 | 班级 | , | 但 | 是 | 更精细 | 在 | 质地 | . |

特级蛋糕粉属于糕点粉类，但质地更细腻。

[ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)] ['slaɪtli] ['ləʊə(r)][ɪn] ['gluːtn] ['kɒntent ] ( [eit][tuː; tə][naɪn] % ) , [ænd; ənd][ðə; ðɪ] ['gluːtn] [ɪz]

| They | are | slightly | lower | in | gluten | content | ( | 8 | to | 9 | % | ) | , | and | the | gluten | is |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 他们 | 是 | 轻微地 | 降低 | 在 | 麸质 | 内容 | ( | 8 | 到 | 9 | % | ) | , | 和 | 这 | 麸质 | 是 |

['iːv(ə)n] [s'ɒftə] .

| even | softer | . |
|---|---|---|
| 甚至 | 更柔和 | . |

它们的麸质含量略低（8%至9%），而且麸质更软。

['peɪstri]['flaʊə(r)] [gɪvz] [beɪkt] ['prɒdʌkts] [ə; eɪ]['tendə(r)] [θɪn] [krʌst] [ænd; ənd][ə; eɪ] ['delɪkət] [krʌm] .

| Pastry | flour | gives | baked | products | a | tender | thin | crust | and | a | delicate | crumb | . |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 糕点 | 面粉 | 给予 | 烘焙 | 产品 | 一个 | 投标 | 薄的 | 地壳 | 和 | 一个 | 精美的 | 屑 | . |

糕点粉能使烘焙食品拥有酥脆的薄皮和细腻的内部组织。

['peɪstri]['flaʊə(r)][kæn; kən]['naɪðə(r)] [əb'zɔːb] [nɔː(r)] [rɪ'teɪn] ['mɔɪstʃə(r)] [laɪk] [bred] [ænd; ənd][ɔːl] - ['pɜːpəs]

| Pastry | flour | can | neither | absorb | nor | retain | moisture | like | bread | and | all | - | purpose |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 糕点 | 面粉 | 能 | 两者都不 | 吸收 | 也不 | 保持 | 水分 | 喜欢 | 面包 | 和 | 全部 | - | 目的 |

['flaʊəz][ænd; ənd] ,

| flours | and | , |
|---|---|---|
| 面粉 | 和 | , |

糕点粉既不像面包粉和普通面粉那样能够吸收和保持水分，而且

['ðeəfɔː(r)] , ['saʊə(r)][mɪlk][ɔː(r)] ['bʌtəmɪlk] [ɪz] ['splendɪdli] [ə'dæptɪd][fɔː(r); fə(r)][juːz] [wɪð] [ðɪs] ['flaʊə(r)] ,

| therefore | , | sour | milk | or | buttermilk | is | splendidly | adapted | for | use | with | this | flour | , |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 所以 | , | 酸的 | 牛奶 | 或者 | 酪乳 | 是 | 精彩地 | 改编 | 为了 | 使用 | 和 | 这 | 面粉 | , |

因此，酸奶或酪乳非常适合与这种面粉一起使用。

[sɪns] [bəuθ][ɑː(r); ə(r)]['keɪpəb(ə)l][ɒv; əv] [rɪ'teɪnɪŋ] ['mɔɪstʃə(r)] .

| since | both | are | capable | of | retaining | moisture | . |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 自从 | 两个都 | 是 | 有能力的 | 的 | 保留 | 水分 | . |

因为两者都具有保持水分的能力。

[ɪf] [ɔːl] - ['pɜːpəs] [ɔː(r)]['fæməli]['flaʊə(r)][ɪz]['spesɪfaɪd] [ɪn][ə; eɪ]['resəpi] , [ænd; ənd]['əʊnli]['peɪstri][ɪz]

| If | all | - | purpose | or | family | flour | is | specified | in | a | recipe | , | and | only | pastry | is |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 如果 | 全部 | - | 目的 | 或者 | 家庭 | 面粉 | 是 | 指定的 | 在 | 一个 | 食谱 | , | 和 | 仅有的 | 糕点 | 是 |

[ə'veɪləb(ə)l] ,

| available | , |
|---|---|
| 可用的 | , |

如果食谱中指定使用普通面粉或家庭面粉，而您只有糕点粉，

[ɪn'kriːs] [ðə; ðɪ]['peɪstri]['flaʊə(r)] ['slaɪtli] ( [tuː] [ 'teibl,spuːnful ] [fɔː(r); fə(r)] ['evri] [kʌp][ɒv; əv]['fæməli]

| increase | the | pastry | flour | slightly | ( | two | tablespoonfuls | for | every | cup | of | family |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 增加 | 这 | 糕点 | 面粉 | 轻微地 | ( | 二 | 汤匙 | 为了 | 每一个 | 杯子 | 的 | 家庭 |

['flaʊə(r)]['spesɪfaɪd] ) .

| flour | specified | ) | . |
|---|---|---|---|
| 面粉 | 指定的 | ) | . |

稍微增加糕点粉的用量（每杯指定家用面粉加两汤匙糕点粉）。

[wen] ['peɪstri]['flaʊə(r)][ɪz] [juːst] [ɪn] ['bɪskɪt] ['resəpɪz] ,

| When | pastry | flour | is | used | in | biscuit | recipes | , |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 什么时候 | 糕点 | 面粉 | 是 | 用过的 | 在 | 饼干 | 食谱 | , |

当糕点粉用于饼干配方中时，

[ðə; ðɪ] [dəʊ] [ɪz]['rɑːðə(r)][spɒft] [ænd; ənd][ɪn'klaɪnd][tuː; tə][biː; bi] ['sʌmwɒt] ['dɪfɪkəlt] [tuː; tə][rəʊl] .

| the | dough | is | rather | soft | and | inclined | to | be | somewhat | difficult | to | roll | . |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 这 | 面团 | 是 | 相当 | 柔软的 | 和 | 倾斜 | 到 | 是 | 有些 | 难的 | 到 | 卷 | . |

面团比较软，擀起来有点困难。

[ɪn'sted] [ɒv; əv] ['fɜːðə(r)] [ɪn'kriːsɪŋ] [ðə; ðɪ]['peɪstri]['flaʊə(r)][tuː; tə]['stɪf(ə)n][ðə; ðɪ] [dəʊ] ,

| Instead | of | further | increasing | the | pastry | flour | to | stiffen | the | dough | , |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 反而 | 的 | 更远 | 增加 | 这 | 糕点 | 面粉 | 到 | 变硬 | 这 | 面团 | , |

与其继续增加糕点粉来使面团变硬，

['betə(r)] [rɪ'zʌlts] [ɑː(r); ə(r)]['riːəlaɪzd][baɪ]['juːzɪŋ][ðə; ðɪ] [dəʊ] [fɔː(r); fə(r)] [drɒpt] ['bɪskɪts] .

| better | results | are | realized | by | using | the | dough | for | dropped | biscuits | . |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 更好的 | 结果 | 是 | 已实现 | 经过 | 使用 | 这 | 面团 | 为了 | 掉落 | 饼干 | . |

使用这种面团制作落饼可以获得更好的效果。

['flaʊə(r)] , ['beɪkɪŋ] ['səʊdə][ænd; ənd] ['meni] ['ʌðə(r)]['sɪmələ(r)][mə'tɪəriəlz] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi][stɔː(r)d][ɪn][ə; eɪ][draɪ]

| Flour | , | baking | soda | and | many | other | similar | materials | should | be | stored | in | a | dry |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 面粉 | , | 烘烤 | 苏打 | 和 | 许多 | 其他 | 相似的 | 材料 | 应该 | 是 | 存储 | 在 | 一个 | 干燥 |

[kuːl] [pleɪs] ,

| cool | place | , |
|---|---|---|
| 凉爽的 | 地方 | , |

面粉、小苏打和许多其他类似材料应该存放在阴凉干燥处。

[friː] [frɒm; frəm]['əudəz] . -

| free | from | odors | . | 89 |
|---|---|---|---|---|
| 自由的 | 从 | 气味 | . | - |

无异味。89

[keɪks]

| Cakes |
|---|
| 蛋糕 |

蛋糕

['ɒrɪndʒ] [ləʊf]

| ORANGE | LOAF |
|---|---|
| 橙子 | 面包 |

橙子面包

[ˌtuː'tuː] [kʌps] ['peɪstri]['flaʊə(r)]

| 2 | cups | pastry | flour |
|---|---|---|---|
| 2 | 杯子 | 糕点 | 面粉 |

2杯糕点粉

½ ['tiːspuːn] [ɑːm] & ['hæmə(r)] [ɔː(r)] [kaʊ] [brænd] ['beɪkɪŋ] ['səʊdə]
**½ teaspoon Arm & Hammer or Cow Brand Baking Soda**
½ 茶匙 手臂 & 锤 或者 奶牛 品牌 烘烤 苏打

½ 茶匙 Arm & Hammer 或 Cow Brand 小苏打

¼ ['tiːspuːn] [sɔːlt]
**¼ teaspoon salt**
¼ 茶匙 盐

¼茶匙盐

⅓ [kʌp] ['bʌtə(r)] , [ɔː(r)]['ʌðə(r)] ['ʃɔːtnɪŋ]
**⅓ cup butter , or other shortening**
⅓ 杯子 黄油 , 或者 其他 缩短

⅓ 杯黄油或其他起酥油

[wʌn] [kʌp] ['ʃʊgə(r)]
**1 cup sugar**
1 杯子 糖

杯糖

[ˌtuː'tuː] [egz]
**2 eggs**
2 鸡蛋

2个鸡蛋

['greɪtɪd] [raɪnd] [ɒv; əv] [wʌn] ['ɒrɪndʒ]
**Grated rind of 1 orange**
磨碎的 果皮 的 1 橙子

1个橙子的磨碎橙皮

¾ [kʌp] ['ɒrɪndʒ] [dʒuːs] , strained1 .
**¾ cup orange juice , strained1 .**
¾ 杯子 橙子 汁 , strained1 .

¾ 杯橙汁，过滤后[1]。

[sɪft] , [ðen] ['meʒə(r)] [ðə; ði]['flaʊə(r)] .
**Sift , then measure the flour .**
筛 , 然后 措施 这 面粉 .

将面粉过筛，然后称量。

[sɪft] [θriː] [taɪmz] [wɪð] [ðə; ði] ['beɪkɪŋ] ['səʊdə][ænd; ənd][sɔːlt] . [ˌtuː'tuː] .
**Sift three times with the baking soda and salt . 2 .**
筛 三 时代 和 这 烘烤 苏打 和 盐 . 2 .

将小苏打和盐过筛三次。2.

[kriːm] [ðə; ði]['bʌtə(r)] [ʌn'tɪl] [laɪt] [ænd; ənd] ['lemən] ['kʌləd] .
**Cream the butter until light and lemon colored .**
奶油 这 黄油 直到 光 和 柠檬 有色 .

将黄油搅打至颜色变浅且呈柠檬色。

[ˌeɪ diː 'diː]['ʃʊgə(r)]['grædʒuəli] , ['biːtɪŋ] ['ɑːftə(r)] [iːtʃ] [ə'dɪʃ(ə)n] .
**Add sugar gradually , beating after each addition .**
添加 糖 逐步地 , 殴打 后 每个 添加 .

分次加入糖，每次加入后都要搅拌均匀。

[θriː] . ['sləʊli] [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] [egz] [wɪtʃ] [hæv; həv] [biːn] ['biːt(ə)n] [ʌn'tɪl] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)]['ɔːlməʊst][æz; əz]
**3 . Slowly add the eggs which have been beaten until they are almost as**
3 . 缓慢地 添加 这 鸡蛋 哪个 有 到过 被打败 直到 他们 是 几乎 作为
[stɪf] [æz; əz] [wɪpt] [kriːm] . [fɔːr] .
**stiff as whipped cream . 4 .**
僵硬的 作为 鞭打 奶油 . 4 .

3. 慢慢加入打发至几乎像鲜奶油一样硬挺的鸡蛋。4.

[ˌeɪ diː ˈdiː][ðə; ði] [ˈɒrɪndʒ] [raɪnd] .

| **Add** | **the** | **orange** | **rind** | **.** |
|---|---|---|---|---|
| 添加 | 这 | 橙子 | 果皮 | . |

加入橙皮。

[ɔːlˈtɜːnətli] [ˌeɪ diː ˈdiː][ðə; ði][draɪ] [ɪnˈgriːdiənts] [ænd; ənd] [ˈɒrɪndʒ] [dʒuːs] , [ˈbiːtɪŋ] [ʌnˈtɪl] [smuːð] [ˈɑːftə(r)] [iːtʃ] [əˈdɪʃ(ə)n] . [faɪv] .

| **Alternately** | **add** | **the** | **dry** | **ingredients** | **and** | **orange** | **juice** | **,** | **beating** | **until** | **smooth** | **after** | **each** | **addition** | **.** | **5** | **.** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 交替 | 添加 | 这 | 干燥 | 原料 | 和 | 橙子 | 汁 | , | 殴打 | 直到 | 光滑的 | 后 | 每个 | 添加 | . | 5 | . |

交替加入干料和橙汁，每次加入后都要搅拌至顺滑。5.

[tɜːn] [ˈɪntuː][ə; eɪ] [griːzd] [ˈpeɪpə(r)][laɪnd] [ləʊf][pæn] .

| **Turn** | **into** | **a** | **greased** | **paper** | **lined** | **loaf** | **pan** | **.** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 转动 | 进入 | 一个 | 涂油 | 纸 | 衬里 | 面包 | 平底锅 | . |

倒入抹了油的铺有烘焙纸的吐司模具中。

[beɪk] . [sɪks] .

| **Bake** | **.** | **6** | **.** |
|---|---|---|---|
| 烤 | . | 6 | . |

烘焙.6.

[wen] [kuːl] [frɒst] [wɪð] [ˈkəʊkənʌt] [ˈɒrɪndʒ] [ˈfrɒstɪŋ] .

| **When** | **cool** | **frost** | **with** | **Coconut** | **Orange** | **Frosting** | **.** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 什么时候凉爽的 | | 霜 | 和 | 椰子 | 橙子 | 糖霜 | . |

冷却后，淋上椰子橙味糖霜。

[əˈmaʊnt] : [sɪks] × - [ɪntʃ] [pæn] [ˈtemprətʃə(r)] : 350° [ef] . [taɪm] : - [ˈmɪnɪts]

| **Amount** | **:** | **6** | **×** | **10** | **inch** | **pan** | **Temperature** | **:** | **350°** | **F** | **.** | **Time** | **:** | **50** | **minutes** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 数量 | : | 6 | × | - | 英寸 | 平底锅 | 温度 | : | 350° | F | . | 时间 | : | - | 分钟 |

份量：6 × 10 英寸烤盘 温度：350°F 时间：50 分钟

[siː] [peɪdʒ][eit]

| **See** | **page** | **8** |
|---|---|---|
| 看 | 页 | 8 |

参见第8页

[ˈmɑːb(ə)l] [keɪk]

| **MARBLE** | **CAKE** |
|---|---|
| 大理石 | 蛋糕 |

大理石蛋糕

2½ [kʌps] [ˈpeɪstri][ˈflaʊə(r)]

| **2½** | **cups** | **pastry** | **flour** |
|---|---|---|---|
| 2½ | 杯子 | 糕点 | 面粉 |

2.5 杯糕点粉

[wʌn] [ˈtiːspuːn] [ɑːm] & [ˈhæmə(r)] [ɔː(r)] [kaʊ] [brænd] [ˈbeɪkɪŋ] [ˈsəʊdə]

| **1** | **teaspoon** | **Arm** | **&** | **Hammer** | **or** | **Cow** | **Brand** | **Baking** | **Soda** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | 茶匙 | 手臂 | & | 锤 | 或者 | 奶牛 | 品牌 | 烘烤 | 苏打 |

1茶匙 Arm & Hammer 或 Cow Brand 小苏打

¼ [ˈtiːspuːn] [sɔːlt]

| **¼** | **teaspoon** | **salt** |
|---|---|---|
| ¼ | 茶匙 | 盐 |

¼茶匙盐

½ [kʌp] [ˈbʌtə(r)] , [ɔː(r)][ˈʌðə(r)] [ˈʃɔːtnɪŋ]

| **½** | **cup** | **butter** | **,** | **or** | **other** | **shortening** |
|---|---|---|---|---|---|---|
| ½ | 杯子 | 黄油 | , | 或者 | 其他 | 缩短 |

半杯黄油或其他起酥油

[wʌn] [kʌp] ['ʃʊgə(r)]
**1 cup sugar**
1 杯子 糖

杯糖

[ˌtuːˈtuː] [egz]
**2 eggs**
2 鸡蛋

2个鸡蛋

[ˌtuːˈtuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['lemən] [dʒuːs]
**2 tablespoons lemon juice**
2 汤匙 柠檬 汁

2汤匙柠檬汁

¾ [kʌp] [swiːt] [mɪlk]
**¾ cup sweet milk**
¾ 杯子 甜的 牛奶

¾ 杯甜牛奶

½ ['tiːspuːn] [və'nɪlə]
**½ teaspoon vanilla**
½ 茶匙 香草

½茶匙香草精

[wʌn] ['tiːspuːn] ['sɪnəmən]
**1 teaspoon cinnamon**
1 茶匙 肉桂

1茶匙肉桂

½ ['tiːspuːn] [kləʊvz]
**½ teaspoon cloves**
½ 茶匙 丁香

½茶匙丁香

¼ ['tiːspuːn] ['nʌtmeg]
**¼ teaspoon nutmeg**
¼ 茶匙 肉豆蔻

¼茶匙肉豆蔻

¼ ['tiːspuːn] [ɑːm] & ['hæmə(r)] [ɔː(r)] [kaʊ] [brænd] ['beɪkɪŋ] ['səʊdə]
**¼ teaspoon Arm & Hammer or Cow Brand Baking Soda**
¼ 茶匙 手臂 & 锤 或者 奶牛 品牌 烘烤 苏打

¼ 茶匙 Arm & Hammer 或 Cow Brand 小苏打

[wʌn] ['teɪblspuːn] molasses1 .
**1 tablespoon molasses1 .**
1 汤匙 molasses1 .

1汤匙糖蜜。

[sɪft] , [ðen] ['meʒə(r)] [ðə; ði]['flaʊə(r)] .
**Sift , then measure the flour .**
筛 , 然后 措施 这 面粉 .

将面粉过筛，然后称量。

[sɪft] [θriː] [taɪmz] [wɪð] [ðə; ði][wʌn] ['tiːspuːn] ['beɪkɪŋ] ['səʊdə][ænd; ənd][sɔːlt] . [ˌtuːˈtuː] .
**Sift three times with the 1 teaspoon baking soda and salt . 2 .**
筛 三 时代 和 这 1 茶匙 烘烤 苏打 和 盐 . 2 .

将面粉与 1 茶匙小苏打和盐一起过筛三次。2.

[kriːm] [ðə; ði]['bʌtə(r)] [ʌnˈtɪl] [laɪt] [ænd; ənd] ['lemən] ['kʌləd] .
**Cream the butter until light and lemon colored .**
奶油 这 黄油 直到 光 和 柠檬 有色 .

将黄油搅打至颜色变浅且呈柠檬色。

[ˌeɪ diː 'diː]['ʃʊgə(r)]['grædʒuəli] , ['biːtɪŋ] ['ɑːftə(r)] [iːtʃ] [ə'dɪʃ(ə)n] .

| Add | sugar | gradually | , | beating | after | each | addition | . |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 添加 | 糖 | 逐步地 | , | 殴打 | 后 | 每个 | 添加 | . |

分次加入糖，每次加入后都要搅拌均匀。

[θriː] . ['sləʊli] [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] [egz] [wɪtʃ] [hæv; həv] [biːn] ['biːt(ə)n] [ʌn'tɪl] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)]['ɔːlməʊst][æz; əz]

| 3 | . | Slowly | add | the | eggs | which | have | been | beaten | until | they | are | almost | as |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 3 | . | 缓慢地 | 添加 | 这 | 鸡蛋 | 哪个 | 有 | 到过 | 被打败 | 直到 | 他们 | 是 | 几乎 | 作为 |

[stɪf] [æz; əz] [wɪpt] [kriːm] . [fɔːr] .

| stiff | as | whipped | cream | . | 4 | . |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 僵硬的 | 作为 | 鞭打 | 奶油 | . | 4 | . |

3. 慢慢加入打发至几乎像鲜奶油一样硬挺的鸡蛋。4.

[kəm'baɪn] [ðə; ði] ['lemən] [dʒuːs][ænd; ənd] [mɪlk] .

| Combine | the | lemon | juice | and | milk | . |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 结合 | 这 | 柠檬 | 汁 | 和 | 牛奶 | . |

将柠檬汁和牛奶混合。

[ɔːl'tɜːnətli] [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði][draɪ] [ɪn'griːdiənts] [ænd; ənd][ðə; ði]['lɪkwɪd] , [ə; eɪ] [smɔːl] [ə'maʊnt] [æt; ət][ə; eɪ]

| Alternately | add | the | dry | ingredients | and | the | liquid | , | a | small | amount | at | a |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 交替 | 添加 | 这 | 干燥 | 原料 | 和 | 这 | 液体 | , | 一个 | 小的 | 数量 | 在 | 一个 |

[taɪm] ,

| time | , |
|---|---|
| 时间 | , |

交替加入干料和液体，每次少量添加。

['biːtɪŋ] [ʌn'tɪl] [smuːð] ['ɑːftə(r)] [iːtʃ] [ə'dɪʃ(ə)n] . [faɪv] .

| beating | until | smooth | after | each | addition | . | 5 | . |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 殴打 | 直到 | 光滑的 | 后 | 每个 | 添加 | . | 5 | . |

每次加入后都要搅拌至顺滑。5.

[dɪ'vaɪd]['bætə(r)][ɪn] [tuː] ['iːkwəl] [pɑːts] . [sɪks] .

| Divide | batter | in | two | equal | parts | . | 6 | . |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 划分 | 连击 | 在 | 二 | 平等的 | 部分 | . | 6 | . |

将面糊分成两等份。6.

[tuː; tə] [pɑːt] [wʌn] , [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] [və'nɪlə] . ['sɛvən] .

| To | part | one | , | add | the | vanilla | . | 7 | . |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 到 | 部分 | 一 | , | 添加 | 这 | 香草 | . | 7 | . |

第一部分，加入香草.7。

[tuː; tə][ðə; ði]['ʌðə(r)] , [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] [wel] [mɪkst] ¼ ['tiːspuːn] ['beɪkɪŋ] ['səʊdə][ænd; ənd][s'paɪsɪz] , [ðen]

| To | the | other | , | add | the | well | mixed | ¼ | teaspoon | baking | soda | and | spices | , | then |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 到 | 这 | 其他 | , | 添加 | 这 | 出色地 | 混合 | ¼ | 茶匙 | 烘烤 | 苏打 | 和 | 香料 | , | 然后 |

[ðə; ði] [mə'læsɪz] .

| the | molasses | . |
|---|---|---|
| 这 | 糖蜜 | . |

在另一个面糊中加入充分混合的 1/4 茶匙小苏打和香料，然后加入糖蜜。

[blend] [wel] . [eit] .

| Blend | well | . | 8 | . |
|---|---|---|---|---|
| 混合 | 出色地 | . | 8 | . |

充分混合。8.

[pleɪs] ['bætə(r)][ɪn] [griːzd] [ləʊf][pæn][baɪ] [ 'spuːnful ] , ['ɔːltəneɪtɪŋ] [ðə; ði] [laɪt] [ænd; ənd] [dɑːk] [ 'bætə ]

| Place | batter | in | greased | loaf | pan | by | spoonfuls | , | alternating | the | light | and | dark | batters |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 地方 | 连击 | 在 | 涂油 | 面包 | 平底锅 | 经过 | 一勺 | , | 交替 | 这 | 光 | 和 | 黑暗的 | 击球手 |

,

,

,

将面糊用勺子舀入抹了油的吐司模具中，深浅面糊交替放入。

[ðʌs] ['gɪvɪŋ] [ə; eɪ] ['mɑːbld] [ɪ'fekt] .
**thus giving a marbled effect .**
因此 给予 一个 大理石纹 影响 .

从而呈现出大理石纹理效果。

[beɪk] . [naɪn] .
**Bake . 9 .**
烤 . 9 .

烘焙.9.

[frɒst] [wɪð] ['bʌtə(r)] ['frɒstɪŋ] .
**Frost with Butter Frosting .**
霜 和 黄油 糖霜 .

用奶油糖霜装饰。

[ə'maʊnt] : [naɪn] × [faɪv] [ɪntʃ] [pæn] ['temprətʃə(r)] : 350° [ef] . [taɪm] : - - - ['mɪnɪts] [siː] [peɪdʒ] -
**Amount : 9 × 5 inch pan Temperature : 350° F . Time : 45 - 50 minutes See page 810**
数量 : 9 × 5 英寸 平底锅 温度 : 350° F . 时间 : - - - 分钟 看 页 -

份量：9×5英寸烤盘 温度：350°F 时间：45-50分钟 参见第810页

[deɪt] [nʌt] ['leɪə(r)] [keɪk]
**DATE NUT LAYER CAKE**
日期 坚果 层 蛋糕

枣椰千层蛋糕

2⅓ [kʌps] [ɔːl] - ['pɜːpəs] ['flaʊə(r)]
**2⅓ cups all - purpose flour**
2⅓ 杯子 全部 - 目的 面粉

2⅓ 杯通用面粉

¾ ['tiːspuːn] [ɑːm] & ['hæmə(r)] [ɔː(r)] [kaʊ] [brænd] ['beɪkɪŋ] ['səʊdə]
**¾ teaspoon Arm & Hammer or Cow Brand Baking Soda**
¾ 茶匙 手臂 & 锤 或者 奶牛 品牌 烘烤 苏打

¾ 茶匙 Arm & Hammer 或 Cow Brand 小苏打

½ ['tiːspuːn] [sɔːlt]
**½ teaspoon salt**
½ 茶匙 盐

½茶匙盐

½ [kʌp] ['bʌtə(r)] , [ɔː(r)]['ʌðə(r)] ['ʃɔːtnɪŋ]
**½ cup butter , or other shortening**
½ 杯子 黄油 , 或者 其他 缩短

半杯黄油或其他起酥油

[wʌn] [kʌp] ['ʃʊgə(r)]
**1 cup sugar**
1 杯子 糖

杯糖

[ˌtuːˈtuː] [egz]
**2 eggs**
2 鸡蛋

2个鸡蛋

[wʌn] [kʌp] ['bʌtəmɪlk]
**1 cup buttermilk**
1 杯子 酪乳

杯酪乳

[wʌn] [kʌp] [deɪts] , ['veri] ['faɪnli] [kʌt]
**1 cup dates , very finely cut**
1 杯子 日期 , 非常 精细地 切

杯切碎的枣

[wʌn] [kʌp] ['nʌtˌmiːt] , ['kɔːsli] chopped1 .

| 1 | cup | nutmeats | , | coarsely | chopped1 | . |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | 杯子 | 坚果 | , | 粗略地 | chopped1 | . |

杯粗切的坚果仁。

[sɪft] , [ðen] ['meʒə(r)] [ðə; ði]['flaʊə(r)] .

| Sift | , | then | measure | the | flour | . |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 筛 | , | 然后 | 措施 | 这 | 面粉 | . |

将面粉过筛，然后称量。

[sɪft] [θriː] [taɪmz] [wɪð] ['beɪkɪŋ] ['səʊdə][ænd; ənd][sɔːlt] .

| Sift | three | times | with | baking | soda | and | salt | . |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 筛 | 三 | 时代 | 和 | 烘烤 | 苏打 | 和 | 盐 | . |

加入小苏打和盐，过筛三次。

[ɔːl] - ['pɜːpəs] ['flaʊə(r)][ɪz] [juːst] [tuː; tə] [prɪ'vent] ['set(ə)lɪŋ][ɒv; əv] [deɪts] [tuː; tə][ðə; ði] ['bɒtəm] [ɒv; əv][ðə; ði]

| All | - | purpose | flour | is | used | to | prevent | settling | of | dates | to | the | bottom | of | the |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 全部 | - | 目的 | 面粉 | 是 | 用过的 | 到 | 防止 | 安顿 | 的 | 日期 | 到 | 这 | 底部 | 的 | 这 |

[keɪk] . [ˌtuː'tuː] .

| cake | . | 2 | . |
|---|---|---|---|
| 蛋糕 | . | 2 | . |

使用普通面粉是为了防止枣泥沉淀到蛋糕底部。2.

[kriːm] [ðə; ði]['bʌtə(r)] [ʌn'tɪl] [laɪt] [ænd; ənd]['lemən] ['kʌləd] .

| Cream | the | butter | until | light | and | lemon | colored | . |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 奶油 | 这 | 黄油 | 直到 | 光 | 和 | 柠檬 | 有色 | . |

将黄油搅打至颜色变浅且呈柠檬色。

[ˌeɪ diː 'diː]['ʃʊgə(r)]['grædʒuəli] , ['biːtɪŋ] ['ɑːftə(r)] [iːtʃ] [ə'dɪʃ(ə)n] .

| Add | sugar | gradually | , | beating | after | each | addition | . |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 添加 | 糖 | 逐步地 | , | 殴打 | 后 | 每个 | 添加 | . |

分次加入糖，每次加入后都要搅拌均匀。

[θriː] . ['sləʊli] [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] [egz] [wɪtʃ] [hæv; həv] [biːn] ['biːt(ə)n] [ʌn'tɪl] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)]['ɔːlməʊst][æz; əz]

| 3 | . | Slowly | add | the | eggs | which | have | been | beaten | until | they | are | almost | as |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 3 | . | 缓慢地 | 添加 | 这 | 鸡蛋 | 哪个 | 有 | 到过 | 被打败 | 直到 | 他们 | 是 | 几乎 | 作为 |

[stɪf] [æz; əz] [wɪpt] [kriːm] .

| stiff | as | whipped | cream | . |
|---|---|---|---|---|
| 僵硬的 | 作为 | 鞭打 | 奶油 | . |

3. 慢慢加入打发至几乎像鲜奶油一样硬挺的鸡蛋。

[fɔːr] . [ɔːl'tɜːnətli] [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði][draɪ] [ɪn'griːdiənts] [ænd; ənd][ðə; ði]['lɪkwɪd] , ['biːtɪŋ] [ʌn'tɪl] [smuːð]

| 4 | . | Alternately | add | the | dry | ingredients | and | the | liquid | , | beating | until | smooth |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 4 | . | 交替 | 添加 | 这 | 干燥 | 原料 | 和 | 这 | 液体 | , | 殴打 | 直到 | 光滑的 |

['ɑːftə(r)] [iːtʃ] [ə'dɪʃ(ə)n] . [faɪv] .

| after | each | addition | . | 5 | . |
|---|---|---|---|---|---|
| 后 | 每个 | 添加 | . | 5 | . |

4. 将干料和液体交替加入，每次加入后都要搅拌至顺滑。5.

['kwɪkli] [fəʊld][ɪn][ðə; ði] [deɪts] [ænd; ənd] [nʌts] [wɪtʃ] [hæv; həv] [biːn] ['flaʊəd] [wɪð] [wʌn] ['teɪblspuːn]

| Quickly | fold | in | the | dates | and | nuts | which | have | been | floured | with | 1 | tablespoon |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 迅速地 | 折叠 | 在 | 这 | 日期 | 和 | 坚果 | 哪个 | 有 | 到过 | 撒了面粉 | 和 | 1 | 汤匙 |

[ɒv; əv][ðə; ði][draɪ] [ɪn'griːdiənts] . [sɪks] .

| of | the | dry | ingredients | . | 6 | . |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 的 | 这 | 干燥 | 原料 | . | 6 | . |

快速拌入用 1 汤匙干料裹上面粉的枣和坚果。6.

[tɜːn] ['ɪntuː] [griːzd] ['leɪə(r)] [keɪk] [pænz] .

| Turn | into | greased | layer | cake | pans | . |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 转动 | 进入 | 涂油 | 层 | 蛋糕 | 平底锅 | . |

倒入抹了油的千层蛋糕模具中。

[beɪk] . ['sɛvən] .
**Bake** . **7** .
烤 . 7 .

烘焙.7.

[frɒst] [wɪð] ['meɪp(ə)l] [kri:m] ['frɒstɪŋ] .
**Frost** **with** **Maple** **Cream** **Frosting** .
霜 和 枫 奶油 糖霜 .

用枫糖奶油糖霜装饰。

[ə'maʊnt] : [ˌtu:'tu:] — [naɪn] [ɪntʃ] [pænz] ['temprətʃə(r)] : 350° [ef] . [taɪm] : - - - ['mɪnɪts]
**Amount** **:** **2** **—** **9** **inch** **pans** **Temperature** **:** **350°** **F** **.** **Time** **:** **30** **-** **35** **minutes**
数量 : 2 — 9 英寸 平底锅 温度 : 350° F . 时间 : - - - 分钟

份量：2个9英寸烤盘 温度：350°F（约175°C） 时间：30-35分钟

['saʊə(r)] [mɪlk] ['tʃɒklət] [keɪk]
**SOUR** **MILK** **CHOCOLATE** **CAKE**
酸的 牛奶 巧克力 蛋糕

酸牛奶巧克力蛋糕

[ˌtu:'tu:] [kʌps] ['peɪstri] ['flaʊə(r)]
**2** **cups** **pastry** **flour**
2 杯子 糕点 面粉

2杯糕点粉

[wʌn] ['ti:spu:n] [ɑ:m] & ['hæmə(r)] [ɔ:(r)] [kaʊ] [brænd] ['beɪkɪŋ] ['səʊdə]
**1** **teaspoon** **Arm** **&** **Hammer** **or** **Cow** **Brand** **Baking** **Soda**
1 茶匙 手臂 & 锤 或者 奶牛 品牌 烘烤 苏打

1茶匙 Arm & Hammer 或 Cow Brand 小苏打

¼ ['ti:spu:n] [sɔ:lt]
**¼** **teaspoon** **salt**
¼ 茶匙 盐

¼茶匙盐

½ [kʌp] ['bʌtə(r)] , [ɔ:(r)]['ʌðə(r)] ['ʃɔ:tnɪŋ]
**½** **cup** **butter** **,** **or** **other** **shortening**
½ 杯子 黄油 , 或者 其他 缩短

半杯黄油或其他起酥油

[wʌn] [kʌp] ['ʃʊgə(r)]
**1** **cup** **sugar**
1 杯子 糖

杯糖

[ˌtu:'tu:] [egz]
**2** **eggs**
2 鸡蛋

2个鸡蛋

[ˌtu:'tu:] [sk'weəz] ( [ˌtu:'tu:] ['aʊnsɪz] ) [ˌʌn'swi:tnd] ['tʃɒklət]
**2** **squares** **(** **2** **ounces** **)** **unsweetened** **chocolate**
2 正方形 ( 2 盎司 ) 无糖 巧克力

2块（2盎司）无糖巧克力

[wʌn] [kʌp] ['saʊə(r)] [mɪlk]
**1** **cup** **sour** **milk**
1 杯子 酸的 牛奶

杯酸奶

[wʌn] ['ti:spu:n] vanilla1 .
**1** **teaspoon** **vanilla1** **.**
1 茶匙 vanilla1 .

1茶匙香草精。

[sɪft] , [ðen] ['meʒə(r)] ['flaʊə(r)] .

| **Sift** | **,** | **then** | **measure** | **flour** | **.** |
|---|---|---|---|---|---|
| 筛 | , | 然后 | 措施 | 面粉 | . |

将面粉过筛，然后称量。

[sɪft] [θriː] [taɪmz] [wɪð] ['beɪkɪŋ] ['səʊdə][ænd; ənd][sɔːlt] . [ˌtuː'tuː] .

| **Sift** | **three** | **times** | **with** | **baking** | **soda** | **and** | **salt** | **.** | **2** | **.** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 筛 | 三 | 时代 | 和 | 烘烤 | 苏打 | 和 | 盐 | . | 2 | . |

将小苏打和盐过筛三次。2.

[kriːm] [ðə; ði]['bʌtə(r)] [ʌn'tɪl] [laɪt] [ænd; ənd] ['lemən] ['kʌləd] .

| **Cream** | **the** | **butter** | **until** | **light** | **and** | **lemon** | **colored** | **.** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 奶油 | 这 | 黄油 | 直到 | 光 | 和 | 柠檬 | 有色 | . |

将黄油搅打至颜色变浅且呈柠檬色。

[ˌeɪ diː 'diː]['ʃʊgə(r)]['grædʒuəli] , ['biːtɪŋ] ['ɑːftə(r)] [iːtʃ] [ə'dɪʃ(ə)n] .

| **Add** | **sugar** | **gradually** | **,** | **beating** | **after** | **each** | **addition** | **.** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 添加 | 糖 | 逐步地 | , | 殴打 | 后 | 每个 | 添加 | . |

分次加入糖，每次加入后都要搅拌均匀。

[θriː] . ['sləʊli] [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] [egz] [wɪtʃ] [hæv; həv] [biːn] ['biːt(ə)n] [ʌn'tɪl] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)]['ɔːlməʊst][æz; əz]

| **3** | **.** | **Slowly** | **add** | **the** | **eggs** | **which** | **have** | **been** | **beaten** | **until** | **they** | **are** | **almost** | **as** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 3 | . | 缓慢地 | 添加 | 这 | 鸡蛋 | 哪个 | 有 | 到过 | 被打败 | 直到 | 他们 | 是 | 几乎 | 作为 |

[stɪf] [æz; əz] [wɪpt] [kriːm] .

| **stiff** | **as** | **whipped** | **cream** | **.** |
|---|---|---|---|---|
| 僵硬的 | 作为 | 鞭打 | 奶油 | . |

3. 慢慢加入打发至几乎像鲜奶油一样硬挺的鸡蛋。

[fɔːr] . ['grædʒuəli] [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] ['tʃɒklət] [wɪtʃ] [hæz; həz] [biːn] ['meltɪd] [ænd; ənd] [kuːld] . [faɪv] .

| **4** | **.** | **Gradually** | **add** | **the** | **chocolate** | **which** | **has** | **been** | **melted** | **and** | **cooled** | **.** | **5** | **.** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 4 | . | 逐步地 | 添加 | 这 | 巧克力 | 哪个 | 有 | 到过 | 融化 | 和 | 冷却 | . | 5 | . |

4. 将融化并冷却后的巧克力逐渐加入。5.

[stɜː(r)][ðə; ði] [və'nɪlə] ['ɪntuː][ðə; ði] [mɪlk] .

| **Stir** | **the** | **vanilla** | **into** | **the** | **milk** | **.** |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 搅拌 | 这 | 香草 | 进入 | 这 | 牛奶 | . |

将香草精拌入牛奶中。

[ɔːl'tɜːnətli] [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði][draɪ] [ɪn'griːdiənts] [ænd; ənd][ðə; ði]['lɪkwɪd] , [ə; eɪ] [smɔːl] [ə'maʊnt] [æt; ət][ə; eɪ] [taɪm] ,

| **Alternately** | **add** | **the** | **dry** | **ingredients** | **and** | **the** | **liquid** | **,** | **a** | **small** | **amount** | **at** | **a** | **time** | **,** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 交替 | 添加 | 这 | 干燥 | 原料 | 和 | 这 | 液体 | , | 一个 | 小的 | 数量 | 在 | 一个 | 时间 | , |

交替加入干料和液体，每次少量添加。

['biːtɪŋ] [ʌn'tɪl] [smuːð] ['ɑːftə(r)] [iːtʃ] [ə'dɪʃ(ə)n] . [sɪks] .

| **beating** | **until** | **smooth** | **after** | **each** | **addition** | **.** | **6** | **.** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 殴打 | 直到 | 光滑的 | 后 | 每个 | 添加 | . | 6 | . |

每次加入后都要搅拌至顺滑。6.

[tɜːn] ['ɪntuː][ə; eɪ] [griːzd] [ləʊf][pæn] .

| **Turn** | **into** | **a** | **greased** | **loaf** | **pan** | **.** |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 转动 | 进入 | 一个 | 涂油 | 面包 | 平底锅 | . |

倒入抹了油的吐司模具中。

[beɪk] . ['sɛvən] .

| **Bake** | **.** | **7** | **.** |
|---|---|---|---|
| 烤 | . | 7 | . |

烘焙.7.

[frɒst] [wɪð] [sɒft] ['tʃɒklət] ['aɪsɪŋ] .
**Frost with Soft Chocolate Icing .**
霜 和 柔软的 巧克力 糖霜 .

用软巧克力糖霜装饰。

[ə'maʊnt] : [eit] × [eit] [ɪntʃ] [pæn] ['temprətʃə(r)] : 325° [ef] . [taɪm] : - minutes11
**Amount : 8 × 8 inch pan Temperature : 325° F . Time : 60 minutes11**
数量 : 8 × 8 英寸 平底锅 温度 : 325° F . 时间 : - minutes11

份量：8×8英寸烤盘 温度：325°F 时间：60分钟

[dɪ'zɜːt] ['dʒɪndʒəbred]
**DESSERT GINGERBREAD**
甜点 姜饼

甜点姜饼

1½ [kʌps] [ɔːl] - ['pɜːpəs] ['flaʊə(r)]
**1½ cups all - purpose flour**
1½ 杯子 全部 - 目的 面粉

1.5 杯通用面粉

[wʌn] ['tiːspuːn] [ɑːm] & ['hæmə(r)] [ɔː(r)] [kaʊ] [brænd] ['beɪkɪŋ] ['səʊdə]
**1 teaspoon Arm & Hammer or Cow Brand Baking Soda**
1 茶匙 手臂 & 锤 或者 奶牛 品牌 烘烤 苏打

1茶匙 Arm & Hammer 或 Cow Brand 小苏打

¼ ['tiːspuːn] [sɔːlt]
**¼ teaspoon salt**
¼ 茶匙 盐

¼茶匙盐

[wʌn] ['tiːspuːn] ['dʒɪndʒə(r)]
**1 teaspoon ginger**
1 茶匙 姜

1茶匙姜

⅓ [kʌp] ['ʃɔːtnɪŋ]
**⅓ cup shortening**
⅓ 杯子 缩短

三分之一杯起酥油

½ [kʌp] ['ʃʊgə(r)]
**½ cup sugar**
½ 杯子 糖

半杯糖

[wʌn] [eg]
**1 egg**
1 蛋

1个鸡蛋

½ [kʌp] [mə'læsɪz]
**½ cup molasses**
½ 杯子 糖蜜

半杯糖蜜

¾ [kʌp] ['bɔɪlɪŋ] water1 .
**¾ cup boiling water1 .**
¾ 杯子 沸腾 water1 .

¾ 杯沸水1.

[sɪft] , [ðen] ['meʒə(r)] [ðə; ði]['flaʊə(r)] .
**Sift , then measure the flour .**
筛 , 然后 措施 这 面粉 .

将面粉过筛，然后称量。

[sɪft] [θriː] [taɪmz] [wɪð] [ðə; ðɪ] ['beɪkɪŋ] ['səʊdə] , [sɔːlt][ænd; ənd]['dʒɪndʒə(r)] . [ˌtuː'tuː] .

| Sift | three | times | with | the | baking | soda | , | salt | and | ginger | . | 2 | . |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 筛 | 三 | 时代 | 和 | 这 | 烘烤 | 苏打 | , | 盐 | 和 | 姜 | . | 2 | . |

将小苏打、盐和姜过筛三次。2.

[kriːm] [ðə; ðɪ] ['ʃɔːtnɪŋ] [ʌn'tɪl][ˌaɪ 'tiː][ɪz] [laɪt] [ænd; ənd] ['flʌfi] .

| Cream | the | shortening | until | it | is | light | and | fluffy | . |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 奶油 | 这 | 缩短 | 直到 | 它 | 是 | 光 | 和 | 蓬松的 | . |

将起酥油搅打至蓬松轻盈。

[ˌeɪ diː 'diː][ðə; ðɪ]['ʃʊgə(r)]['grædʒuəli] , ['biːtɪŋ] ['ɑːftə(r)] [iːtʃ] [ə'dɪʃ(ə)n] . [θriː] .

| Add | the | sugar | gradually | , | beating | after | each | addition | . | 3 | . |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 添加 | 这 | 糖 | 逐步地 | , | 殴打 | 后 | 每个 | 添加 | . | 3 | . |

3.逐步加入糖，每次加入后都要搅拌均匀。

[nekst] , [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ðɪ] [ʌn'biːtn] [eg] , ['biːtɪŋ] ['brɪskli] . [fɔːr] .

| Next | , | add | the | unbeaten | egg | , | beating | briskly | . | 4 | . |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 下一个 | , | 添加 | 这 | 不败 | 蛋 | , | 殴打 | 轻快地 | . | 4 | . |

接下来，加入未打散的鸡蛋，快速搅拌。4.

[ˌeɪ diː 'diː][ðə; ðɪ] [mə'læsɪz] .

| Add | the | molasses | . |
|---|---|---|---|
| 添加 | 这 | 糖蜜 | . |

加入糖蜜。

[ðen] [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ðɪ][draɪ] [ɪn'griːdiənts] , ['biːtɪŋ] [ʌn'tɪl] [smuːð] .

| Then | add | the | dry | ingredients | , | beating | until | smooth | . |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 然后 | 添加 | 这 | 干燥 | 原料 | , | 殴打 | 直到 | 光滑的 | . |

然后加入干料，搅拌至顺滑。

[stɜː(r)][ɪn] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)] . [faɪv] .

| Stir | in | boiling | water | . | 5 | . |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 搅拌 | 在 | 沸腾 | 水 | . | 5 | . |

5. 加入沸水搅拌。

[tɜːn] ['ɪntuː] [griːzd] [ləʊf][pæn] .

| Turn | into | greased | loaf | pan | . |
|---|---|---|---|---|---|
| 转动 | 进入 | 涂油 | 面包 | 平底锅 | . |

倒入抹了油的吐司模具中。

[beɪk] .

| Bake | . |
|---|---|
| 烤 | . |

烤。

[ə'maʊnt] : [eit] × [eit] [ɪntʃ] [pæn] ['temprətʃə(r)] : 350°

| Amount | : | 8 | × | 8 | inch | pan | Temperature | : | 350° |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 数量 | : | 8 | × | 8 | 英寸 | 平底锅 | 温度 | : | 350° |

份量：8×8英寸烤盘 温度：350°

[ef] . [taɪm] : - - - ['mɪnɪts] [siː] [peɪdʒ][eit]

| F | . | Time | : | 30 | - | 40 | minutes | See | page | 8 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| F | . | 时间 | : | - | - | - | 分钟 | 看 | 页 | 8 |

F. 时间：30-40分钟 参见第8页

['lemən] [ləʊf] [keɪk]

| LEMON | LOAF | CAKE |
|---|---|---|
| 柠檬 | 面包 | 蛋糕 |

柠檬磅蛋糕

[ˌtuː'tuː] [kʌps] ['peɪstri]['flaʊə(r)]

| 2 | cups | pastry | flour |
|---|---|---|---|
| 2 | 杯子 | 糕点 | 面粉 |

2杯糕点粉

½ ['tiːspuːn] [ɑːm] & ['hæmə(r)] [ɔː(r)] [kaʊ] [brænd] ['beɪkɪŋ] ['səʊdə]

| ½ | teaspoon | Arm | & | Hammer | or | Cow | Brand | Baking | Soda |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| ½ | 茶匙 | 手臂 | & | 锤 | 或者 | 奶牛 | 品牌 | 烘烤 | 苏打 |

½ 茶匙 Arm & Hammer 或 Cow Brand 小苏打

¼ ['tiːspuːn] [sɔːlt]

| ¼ | teaspoon | salt |
|---|---|---|
| ¼ | 茶匙 | 盐 |

¼茶匙盐

½ [kʌp] ['bʌtə(r)] , [ɔː(r)]['ʌðə(r)] ['ʃɔːtnɪŋ]

| ½ | cup | butter | , | or | other | shortening |
|---|---|---|---|---|---|---|
| ½ | 杯子 | 黄油 | , | 或者 | 其他 | 缩短 |

半杯黄油或其他起酥油

[wʌn] [kʌp] ['ʃʊgə(r)]

| 1 | cup | sugar |
|---|---|---|
| 1 | 杯子 | 糖 |

杯糖

[ˌtuː'tuː] [egz]

| 2 | eggs |
|---|---|
| 2 | 鸡蛋 |

2个鸡蛋

½ [kʌp] [swiːt] [mɪlk]

| ½ | cup | sweet | milk |
|---|---|---|---|
| ½ | 杯子 | 甜的 | 牛奶 |

半杯甜牛奶

1½ ['teɪbəlˌspuːnz] ['lemən] juice1 .

| 1½ | tablespoons | lemon | juice1 | . |
|---|---|---|---|---|
| 1½ | 汤匙 | 柠檬 | juice1 | . |

1.5汤匙柠檬汁

[sɪft] , [ðen] ['meʒə(r)] ['flaʊə(r)] .

| Sift | , | then | measure | flour | . |
|---|---|---|---|---|---|
| 筛 | , | 然后 | 措施 | 面粉 | . |

将面粉过筛，然后称量。

[sɪft] [θriː] [taɪmz] [wɪð] ['beɪkɪŋ] ['səʊdə][ænd; ənd][sɔːlt] . [ˌtuː'tuː] .

| Sift | three | times | with | baking | soda | and | salt | . | 2 | . |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 筛 | 三 | 时代 | 和 | 烘烤 | 苏打 | 和 | 盐 | . | 2 | . |

将小苏打和盐过筛三次。2.

[kriːm] [ðə; ði]['bʌtə(r)] [ʌn'tɪl] [lait] [ænd; ənd] ['lemən] ['kʌləd] .

| Cream | the | butter | until | light | and | lemon | colored | . |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 奶油 | 这 | 黄油 | 直到 | 光 | 和 | 柠檬 | 有色 | . |

将黄油搅打至颜色变浅且呈柠檬色。

[ˌeɪ diː 'diː]['ʃʊgə(r)]['grædʒuəli] .

| Add | sugar | gradually | . |
|---|---|---|---|
| 添加 | 糖 | 逐步地 | . |

糖要慢慢加。

[θriː] . ['sləʊli] [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] [egz] [wɪtʃ] [hæv; həv] [biːn] ['biːt(ə)n] [ʌn'tɪl] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)]['ɔːlməʊst][æz; əz]

| 3 | . | Slowly | add | the | eggs | which | have | been | beaten | until | they | are | almost | as |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 3 | . | 缓慢地 | 添加 | 这 | 鸡蛋 | 哪个 | 有 | 到过 | 被打败 | 直到 | 他们 | 是 | 几乎 | 作为 |

[stɪf] [æz; əz] [wɪpt] [kriːm] .

| stiff | as | whipped | cream | . |
|---|---|---|---|---|
| 僵硬的 | 作为 | 鞭打 | 奶油 | . |

3. 慢慢加入打发至几乎像鲜奶油一样硬挺的鸡蛋。

[fɔːr] . [ɔːlˈtɜːnətli] [ˌeɪ diː ˈdiː][ðə; ði][draɪ] [ɪnˈgriːdiənts] [ænd; ənd][ðə; ði]['lɪkwɪd] , ['biːtɪŋ] [ʌnˈtɪl] [smuːð]

| 4 | . | Alternately | add | the | dry | ingredients | and | the | liquid | , | beating | until | smooth |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 4 | . | 交替 | 添加 | 这 | 干燥 | 原料 | 和 | 这 | 液体 | , | 殴打 | 直到 | 光滑的 |

['ɑːftə(r)] [iːtʃ] [əˈdɪʃ(ə)n] .

| after | each | addition | . |
|---|---|---|---|
| 后 | 每个 | 添加 | . |

4. 交替加入干料和液体，每次加入后都要搅拌至顺滑。

[ˌeɪ diː ˈdiː]['lemən][dʒuːs] , ['blendɪŋ] [ɪn] [wel] . [faɪv] .

| Add | lemon | juice | , | blending | in | well | . | 5 | . |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 添加 | 柠檬 | 汁 | , | 混合 | 在 | 出色地 | . | 5 | . |

加入柠檬汁，搅拌均匀。5.

[tɜːn] ['ɪntuː] [griːzd] [ləʊf][pæn] .

| Turn | into | greased | loaf | pan | . |
|---|---|---|---|---|---|
| 转动 | 进入 | 涂油 | 面包 | 平底锅 | . |

倒入抹了油的吐司模具中。

[beɪk] . [sɪks] .

| Bake | . | 6 | . |
|---|---|---|---|
| 烤 | . | 6 | . |

烘焙.6.

['kʌvə(r)] [wɪð] ['lemən] ['fɪlɪŋ] [ænd; ənd][tɒp] [wɪð] ½ ['resəpi][ɒv; əv] ['flʌfi] ['frɒstɪŋ] .

| Cover | with | Lemon | Filling | and | top | with | ½ | recipe | of | Fluffy | Frosting | . |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 覆盖 | 和 | 柠檬 | 填充 | 和 | 顶部 | 和 | ½ | 食谱 | 的 | 蓬松的 | 糖霜 | . |

盖上柠檬馅料，再淋上半份蓬松糖霜。

[əˈmaʊnt] : [eit] × [eit] [ɪntʃ] [pæn] ['temprətʃə(r)] 350°

| Amount | : | 8 | × | 8 | inch | pan | Temperature | 350° |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 数量 | : | 8 | × | 8 | 英寸 | 平底锅 | 温度 | 350° |

份量：8×8英寸烤盘 温度：350°

[ef] . [taɪm] : - ['mɪnɪts]

| F | . | Time | : | 45 | minutes |
|---|---|---|---|---|---|
| F | . | 时间 | : | - | 分钟 |

F. 时间：45分钟

[siː] [peɪdʒ] -

| See | page | 17 |
|---|---|---|
| 看 | 页 | - |

参见第17页

[ˌθæŋksˈgɪvɪŋ] [stiːmd] ['pʊdɪŋ]

| THANKSGIVING | STEAMED | PUDDING |
|---|---|---|
| 感恩 | 蒸 | 布丁 |

感恩节蒸布丁

[θriː][kʌps][ɔːl] - ['pɜːpəs] ['flaʊə(r)]

| 3 | cups | all | - | purpose | flour |
|---|---|---|---|---|---|
| 3 | 杯子 | 全部 | - | 目的 | 面粉 |

3杯通用面粉

[wʌn] ['tiːspuːn] [ɑːm] & ['hæmə(r)] [ɔː(r)] [kaʊ] [brænd] ['beɪkɪŋ] ['səʊdə]

| 1 | teaspoon | Arm | & | Hammer | or | Cow | Brand | Baking | Soda |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | 茶匙 | 手臂 | & | 锤 | 或者 | 奶牛 | 品牌 | 烘烤 | 苏打 |

1茶匙 Arm & Hammer 或 Cow Brand 小苏打

1½ ['tiːspuːn] [sɔːlt]

| 1½ | teaspoons | salt |
|---|---|---|
| 1½ | 茶匙 | 盐 |

1.5茶匙盐

½ ['tiːspuːn] [kləʊvz]
**½ teaspoon cloves**
½ 茶匙 丁香

½茶匙丁香

½ ['tiːspuːn] [meɪs]
**½ teaspoon mace**
½ 茶匙 锤

½茶匙肉豆蔻

½ ['tiːspuːn] ['ɔːlspaɪs]
**½ teaspoon allspice**
½ 茶匙 多香果

½茶匙五香粉

½ ['tiːspuːn] ['sɪnəmən]
**½ teaspoon cinnamon**
½ 茶匙 肉桂

½茶匙肉桂

[wʌn] [kʌp] ['suːɪt; 'sjuːɪt] , ['faɪnli] [graʊnd]
**1 cup suet , finely ground**
1 杯子 羊脂 , 精细地 地面

杯牛油，磨成粉末

[wʌn] [kʌp] [mə'læsɪz]
**1 cup molasses**
1 杯子 糖蜜

杯糖蜜

[wʌn] [kʌp] [swiːt] [mɪlk]
**1 cup sweet milk**
1 杯子 甜的 牛奶

杯甜牛奶

1½ [kʌps] ['siːdləs] ['reɪzɪnz] , chopped1 .
**1½ cups seedless raisins , chopped1 .**
1½ 杯子 无籽 葡萄干 , chopped1 .

1.5 杯无籽葡萄干，切碎。

[sɪft] , [ðen] ['meʒə(r)] [ðə; ði]['flaʊə(r)] .
**Sift , then measure the flour .**
筛 , 然后 措施 这 面粉 .

将面粉过筛，然后称量。

[sɪft] [θriː] [taɪmz] [wɪð] [ðə; ði] ['beɪkɪŋ] ['səʊdə] , [sɔːlt][ænd; ənd][s'paɪsɪz] . [ˌtuː'tuː] .
**Sift three times with the baking soda , salt and spices . 2 .**
筛 三 时代 和 这 烘烤 苏打 , 盐 和 香料 . 2 .

将小苏打、盐和香料过筛三次。2.

[kəm'baɪn] ['suːɪt; 'sjuːɪt] , [mə'læsɪz] [ænd; ənd] [mɪlk] . [θriː] .
**Combine suet , molasses and milk . 3 .**
结合 羊脂 , 糖蜜 和 牛奶 . 3 .

将牛油、糖蜜和牛奶混合。3.

[tuː; tə][ðə; ði]['suːɪt; 'sjuːɪt]['mɪkstʃə(r)] , [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði][draɪ] [ɪn'griːdiənts] , ['biːtɪŋ] [ʌn'tɪl] [smuːð] .
**To the suet mixture , add the dry ingredients , beating until smooth .**
到 这 羊脂 混合物 , 添加 这 干燥 原料 , 殴打 直到 光滑的 .

将干料加入牛油混合物中，搅拌至顺滑。

[ˌeɪ diː 'diː]['reɪzɪnz] . [fɔːr] .
**Add raisins . 4 .**
添加 葡萄干 . 4 .

加入葡萄干。4.

[tɜːn] ['ɪntuː][ə; eɪ] [wel] [griːzd] [pæn][ɔː(r)][məʊld] .

| **Turn** | **into** | **a** | **well** | **greased** | **pan** | **or** | **mold** | **.** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 转动 | 进入 | 一个 | 出色地 | 涂油 | 平底锅 | 或者 | 模具 | . |

倒入抹了油的平底锅或模具中。

['kʌvə(r)] .

| **Cover** | **.** |
|---|---|
| 覆盖 | . |

覆盖。

[stiːm] [θriː] ['aʊəz] . [faɪv] .

| **Steam** | **3** | **hours** | **.** | **5** | **.** |
|---|---|---|---|---|---|
| 蒸汽 | 3 | 小时 | . | 5 | . |

蒸煮 3.5 小时。

[sɜːv] [wɪð] [hɑːd] [sɔːs] [ɔː(r)] ['fəʊmi] [sɔːs] .

| **Serve** | **with** | **Hard** | **Sauce** | **or** | **Foamy** | **Sauce** | **.** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 服务 | 和 | 难的 | 酱 | 或者 | 泡沫状 | 酱 | . |

可搭配硬酱或泡沫酱食用。

[ə'maʊnt] : - servings12

| **Amount** | **:** | **12** | **servings12** |
|---|---|---|---|
| 数量 | : | - | servings12 |

份量：12份

[dɑːk] [fruːt] [keɪk]

| **DARK** | **FRUIT** | **CAKE** |
|---|---|---|
| 黑暗的 | 水果 | 蛋糕 |

黑巧克力蛋糕

[faɪv] [kʌps] [ɔːl] - ['pɜːpəs] ['flaʊə(r)]

| **5** | **cups** | **all** | **-** | **purpose** | **flour** |
|---|---|---|---|---|---|
| 5 | 杯子 | 全部 | - | 目的 | 面粉 |

5杯通用面粉

[wʌn] ['tiːspuːn] [ɑːm] & ['hæmə(r)] [ɔː(r)] [kaʊ] [brænd] ['beɪkɪŋ] ['səʊdə]

| **1** | **teaspoon** | **Arm** | **&** | **Hammer** | **or** | **Cow** | **Brand** | **Baking** | **Soda** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | 茶匙 | 手臂 | & | 锤 | 或者 | 奶牛 | 品牌 | 烘烤 | 苏打 |

1茶匙 Arm & Hammer 或 Cow Brand 小苏打

½ ['tiːspuːn] [sɔːlt]

| **½** | **teaspoon** | **salt** |
|---|---|---|
| ½ | 茶匙 | 盐 |

½茶匙盐

½ ['tiːspuːn] [kləʊvz]

| **½** | **teaspoon** | **cloves** |
|---|---|---|
| ½ | 茶匙 | 丁香 |

½茶匙丁香

½ ['tiːspuːn] ['sɪnəmən]

| **½** | **teaspoon** | **cinnamon** |
|---|---|---|
| ½ | 茶匙 | 肉桂 |

½茶匙肉桂

½ ['tiːspuːn] [meɪs]

| **½** | **teaspoon** | **mace** |
|---|---|---|
| ½ | 茶匙 | 锤 |

½茶匙肉豆蔻

[wʌn] [paʊnd] ['bʌtə(r)] , [ɔː(r)]['ʌðə(r)] ['ʃɔːtnɪŋ]

| **1** | **pound** | **butter** | **,** | **or** | **other** | **shortening** |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | 磅 | 黄油 | , | 或者 | 其他 | 缩短 |

1磅黄油或其他起酥油

[wʌn] [paʊnd] ['sɪftɪd] [braʊn] ['ʃʊgə(r)]

| 1 | pound | sifted | brown | sugar |
|---|---|---|---|---|
| 1 | 磅 | 筛过的 | 棕色的 | 糖 |

1磅过筛红糖

[eit] [egz]

| 8 | eggs |
|---|---|
| 8 | 鸡蛋 |

8个鸡蛋

½ [paʊnd] [iːtʃ] ['kændid] ['tʃeriz] , ['sɪtrən] , ['ɒrɪndʒ] [ænd; ənd] ['lemən] [piːl] , ['faɪnli] [slaɪst]

| ½ | pound | each | candied | cherries | , | citron | , | orange | and | lemon | peel | , | finely | sliced |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| ½ | 磅 | 每个 | 脯 | 樱桃 | , | 香橼 | , | 橙子 | 和 | 柠檬 | 果皮 | , | 精细地 | 切片 |

蜜饯樱桃、香橼、橙皮和柠檬皮各半磅，切成细丝

[wʌn] [paʊnd] ['ɑːməndz] , [blɑːntʃt] [ænd; ənd] ['ʃredɪd]

| 1 | pound | almonds | , | blanched | and | shredded |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | 磅 | 杏仁 | , | 焯水 | 和 | 碎 |

1磅杏仁，去皮切碎

[wʌn] [paʊnd] ['siːdləs] ['reɪzɪnz]

| 1 | pound | seedless | raisins |
|---|---|---|---|
| 1 | 磅 | 无籽 | 葡萄干 |

1磅无籽葡萄干

[wʌn] [paʊnd] ['kʌrənts]

| 1 | pound | currants |
|---|---|---|
| 1 | 磅 | 醋栗 |

1磅醋栗

½ [kʌp] ['wɔːtə(r)]

| ½ | cup | water |
|---|---|---|
| ½ | 杯子 | 水 |

半杯水

[wʌn] [kʌp] ['hʌni]

| 1 | cup | honey |
|---|---|---|
| 1 | 杯子 | 蜂蜜 |

杯蜂蜜

½ [kʌp] molasses1 .

| ½ | cup | molasses1 | . |
|---|---|---|---|
| ½ | 杯子 | molasses1 | . |

½ 杯糖蜜1.

[sɪft] , [ðen] ['meʒə(r)] [ðə; ði] ['flaʊə(r)] .

| Sift | , | then | measure | the | flour | . |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 筛 | , | 然后 | 措施 | 这 | 面粉 | . |

将面粉过筛，然后称量。

[sɪft] [θriː] [taɪmz] [wɪð] ['beɪkɪŋ] ['səʊdə] , [sɔːlt] [ænd; ənd] [s'paɪsɪz] . [ˌtuː'tuː] .

| Sift | three | times | with | baking | soda | , | salt | and | spices | . | 2 | . |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 筛 | 三 | 时代 | 和 | 烘烤 | 苏打 | , | 盐 | 和 | 香料 | . | 2 | . |

将小苏打、盐和香料过筛三次。2.

[kriːm] [ðə; ði] ['bʌtə(r)] [ʌn'tɪl] [lait] [ænd; ənd] ['lemən] ['kʌləd] .

| Cream | the | butter | until | light | and | lemon | colored | . |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 奶油 | 这 | 黄油 | 直到 | 光 | 和 | 柠檬 | 有色 | . |

将黄油搅打至颜色变浅且呈柠檬色。

[ˌeɪ diː 'diː] ['ʃʊgə(r)] ['grædʒuəli] , ['biːtɪŋ] ['ɑːftə(r)] [iːtʃ] [ə'dɪʃ(ə)n] .

| Add | sugar | gradually | , | beating | after | each | addition | . |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 添加 | 糖 | 逐步地 | , | 殴打 | 后 | 每个 | 添加 | . |

分次加入糖，每次加入后都要搅拌均匀。

[θriː] . ['sləʊli] [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] [egz] [wɪtʃ] [hæv; həv] [biːn] ['biːt(ə)n] [ʌn'tɪl] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)]['ɔːlməʊst][æz; əz]

| **3** | **.** | **Slowly** | **add** | **the** | **eggs** | **which** | **have** | **been** | **beaten** | **until** | **they** | **are** | **almost** | **as** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 3 | . | 缓慢地 | 添加 | 这 | 鸡蛋 | 哪个 | 有 | 到过 | 被打败 | 直到 | 他们 | 是 | 几乎 | 作为 |

[stɪf] [æz; əz] [wɪpt] [kriːm] . [fɔːr] .

| **stiff** | **as** | **whipped** | **cream** | **.** | **4** | **.** |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 僵硬的 | 作为 | 鞭打 | 奶油 | . | 4 | . |

3. 慢慢加入打发至几乎像鲜奶油一样硬挺的鸡蛋。4.

[ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] [fruːts] [ænd; ənd] [nʌts] , [ðen] [ˌeɪ diː 'diː]['wɔːtə(r)] , ['hʌni] [ænd; ənd] [mə'læsɪz] . [faɪv] .

| **Add** | **the** | **fruits** | **and** | **nuts** | **,** | **then** | **add** | **water** | **,** | **honey** | **and** | **molasses** | **.** | **5** | **.** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 添加 | 这 | 水果 | 和 | 坚果 | , | 然后 | 添加 | 水 | , | 蜂蜜 | 和 | 糖蜜 | . | 5 | . |

加入水果和坚果，然后加入水、蜂蜜和糖蜜。5.

[ˌeɪ diː 'diː][draɪ] [ɪn'griːdiənts] , ['biːtɪŋ] [ʌn'tɪl] [smuːð] ['ɑːftə(r)] [iːtʃ] [ə'dɪʃ(ə)n] . [sɪks] .

| **Add** | **dry** | **ingredients** | **,** | **beating** | **until** | **smooth** | **after** | **each** | **addition** | **.** | **6** | **.** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 添加 | 干燥 | 原料 | , | 殴打 | 直到 | 光滑的 | 后 | 每个 | 添加 | . | 6 | . |

6.

[tɜːn] ['ɪntuː][ˌtuː'tuː]['peɪpə(r)] - [laɪnd] [tjuːb] [pænz] .

| **Turn** | **into** | **2** | **paper** | **-** | **lined** | **tube** | **pans** | **.** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 转动 | 进入 | 2 | 纸 | - | 衬里 | 管子 | 平底锅 | . |

将面糊倒入两个铺有纸的管状模具中。

[beɪk] .

| **Bake** | **.** |
|---|---|
| 烤 | . |

烤。

[ə'maʊnt] : - [paʊndz] ['temprətʃə(r)] : 250° [ef] . [taɪm] : 3½ ['aʊəz]

| **Amount** | **:** | **10** | **pounds** | **Temperature** | **:** | **250°** | **F** | **.** | **Time** | **:** | **3½** | **hours** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 数量 | : | - | 磅 | 温度 | : | 250° | F | . | 时间 | : | 3½ | 小时 |

数量：10磅；温度：250华氏度；时间：3.5小时

[beɪkt] [pruːn] ['pʊdɪŋ]

| **BAKED** | **PRUNE** | **PUDDING** |
|---|---|---|
| 烘焙 | 修剪 | 布丁 |

烤西梅布丁

1½ [kʌps] [ɔːl] - ['pɜːpəs] ['flaʊə(r)]

| **1½** | **cups** | **all** | **-** | **purpose** | **flour** |
|---|---|---|---|---|---|
| 1½ | 杯子 | 全部 | - | 目的 | 面粉 |

1.5 杯通用面粉

½ ['tiːspuːn] [ɑːm] & ['hæmə(r)] [ɔː(r)] [kaʊ] [brænd] ['beɪkɪŋ] ['səʊdə]

| **½** | **teaspoon** | **Arm** | **&** | **Hammer** | **or** | **Cow** | **Brand** | **Baking** | **Soda** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| ½ | 茶匙 | 手臂 | & | 锤 | 或者 | 奶牛 | 品牌 | 烘烤 | 苏打 |

½ 茶匙 Arm & Hammer 或 Cow Brand 小苏打

½ ['tiːspuːn] [sɔːlt]

| **½** | **teaspoon** | **salt** |
|---|---|---|
| ½ | 茶匙 | 盐 |

½茶匙盐

½ ['tiːspuːn] ['sɪnəmən]

| **½** | **teaspoon** | **cinnamon** |
|---|---|---|
| ½ | 茶匙 | 肉桂 |

½茶匙肉桂

¼ [kʌp] ['bʌtə(r)] , [ɔː(r)]['ʌðə(r)] ['ʃɔːtnɪŋ]

| **¼** | **cup** | **butter** | **,** | **or** | **other** | **shortening** |
|---|---|---|---|---|---|---|
| ¼ | 杯子 | 黄油 | , | 或者 | 其他 | 缩短 |

¼ 杯黄油或其他起酥油

¾ [kʌp]['ʃʊgə(r)]
**¾ cup sugar**
¾ 杯子 糖

¾ 杯糖

[wʌn] [eg]
**1 egg**
1 蛋

1个鸡蛋

½ [kʌp][dʒuːs][frɒm; frəm] [pruːnz]
**½ cup juice from prunes**
½ 杯子 汁 从 西梅

半杯西梅汁

[wʌn][kʌp] [stjuːd] [pruːnz] , [dreɪnd] [ænd; ənd]['faɪnli] [tʃɒpt]
**1 cup stewed prunes , drained and finely chopped**
1 杯子 炖 西梅 , 排水 和 精细地 切碎

杯炖西梅干，沥干水分并切碎

½ [kʌp] ['nʌtˌmiːt] , ['kɔːsli] cut1 .
**½ cup nutmeats , coarsely cut1 .**
½ 杯子 坚果 , 粗略地 cut1 .

½ 杯粗切的坚果仁[1]。

[sɪft] , [ðen] ['meʒə(r)] ['flaʊə(r)] .
**Sift , then measure flour .**
筛 , 然后 措施 面粉 .

将面粉过筛，然后称量。

[sɪft] [θriː] [taɪmz] [wɪð] ['beɪkɪŋ] ['səʊdə] , [sɔːlt][ænd; ənd] ['sɪnəmən] . [ˌtuː'tuː] .
**Sift three times with baking soda , salt and cinnamon . 2 .**
筛 三 时代 和 烘烤 苏打 , 盐 和 肉桂 . 2 .

将混合物与小苏打、盐和肉桂一起过筛三次。2.

[kriːm] [ðə; ði]['bʌtə(r)] [ʌn'tɪl] [ˌaɪ 'tiː][ɪz] [laɪt] [ænd; ənd]['lemən] ['kʌləd] .
**Cream the butter until it is light and lemon colored .**
奶油 这 黄油 直到 它 是 光 和 柠檬 有色 .

将黄油搅打至颜色变浅且呈柠檬色。

[ˌeɪ diː 'diː]['ʃʊgə(r)]['grædʒuəli] , ['biːtɪŋ] ['ɑːftə(r)] [iːtʃ] [ə'dɪʃ(ə)n] . [θriː] .
**Add sugar gradually , beating after each addition . 3 .**
添加 糖 逐步地 , 殴打 后 每个 添加 . 3 .

3.逐步加入糖，每次加入后都要搅拌均匀。

['brɪskli] [stɜː(r)][ɪn][ðə; ði] [wel] ['biːt(ə)n] [eg] .
**Briskly stir in the well beaten egg .**
轻快地 搅拌 在 这 出色地 被打败 蛋 .

快速搅拌入打好的鸡蛋。

[fɔːr] . [ɔːl'tɜːnətli] [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði][draɪ] [ɪn'griːdiənts] [ænd; ənd] [pruːn] [dʒuːs] , [ə; eɪ] [smɔːl] [ə'maʊnt] [æt; ət]
**4 . Alternately add the dry ingredients and prune juice , a small amount at**
4 . 交替 添加 这 干燥 原料 和 修剪 汁 , 一个 小的 数量 在
[ə; eɪ] [taɪm] ,
**a time ,**
一个 时间 ,

4. 将干料和西梅汁交替少量加入，

['biːtɪŋ] [ʌn'tɪl] [smuːð] ['ɑːftə(r)] [iːtʃ] [ə'dɪʃ(ə)n] . [faɪv] .
**beating until smooth after each addition . 5 .**
殴打 直到 光滑的 后 每个 添加 . 5 .

每次加入后都要搅拌至顺滑。5.

[lɑːst] , ['keəfəli] [stɜː(r)][ɪn][ðə; ði] [pruːnz] [ænd; ənd] ['nʌtˌmiːt] . [sɪks] .

| **Last** | **,** | **carefully** | **stir** | **in** | **the** | **prunes** | **and** | **nutmeats** | **.** | **6** | **.** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 最后的 | , | 小心 | 搅拌 | 在 | 这 | 西梅 | 和 | 坚果 | . | 6 | . |

最后，轻轻拌入西梅干和坚果仁。6.

[tɜːn] ['ɪntuː][ə; eɪ] [griːzd] [tjuːb][pæn] .

| **Turn** | **into** | **a** | **greased** | **tube** | **pan** | **.** |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 转动 | 进入 | 一个 | 涂油 | 管子 | 平底锅 | . |

将其放入涂了油的管状烤盘中。

[beɪk] . ['sɛvən] .

| **Bake** | **.** | **7** | **.** |
|---|---|---|---|
| 烤 | . | 7 | . |

烘焙.7.

[sɜːv] [wɪð] [wɪpt] [kriːm] .

| **Serve** | **with** | **whipped** | **cream** | **.** |
|---|---|---|---|---|
| 服务 | 和 | 鞭打 | 奶油 | . |

佐以鲜奶油食用。

[əˈmaʊnt] : [ˌtuːˈtuː][ˌkjuː ˈtiː ] . [tjuːb][pæn] ['temprətʃə(r)] : 375°

| **Amount** | **:** | **2** | **qt** | **.** | **tube** | **pan** | **Temperature** | **:** | **375°** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 数量 | : | 2 | qt | . | 管子 | 平底锅 | 温度 | : | 375° |

用量：2夸脱管状烤盘 温度：375°

[ef] . [taɪm] : [wʌn] hour13

| **F** | **.** | **Time** | **:** | **1** | **hour13** |
|---|---|---|---|---|---|
| F | . | 时间 | : | 1 | hour13 |

F. 时间：1小时13分钟

['feɪvərɪt] [spaɪs] [keɪk]

| **FAVORITE** | **SPICE** | **CAKE** |
|---|---|---|
| 最喜欢的 | 香料 | 蛋糕 |

最爱的香料蛋糕

2½ [kʌps] ['peɪstri]['flaʊə(r)]

| **2½** | **cups** | **pastry** | **flour** |
|---|---|---|---|
| 2½ | 杯子 | 糕点 | 面粉 |

2.5 杯糕点粉

[wʌn] ['tiːspuːn] [ɑːm] & ['hæmə(r)] [ɔː(r)] [kaʊ] [brænd] ['beɪkɪŋ] ['səʊdə]

| **1** | **teaspoon** | **Arm** | **&** | **Hammer** | **or** | **Cow** | **Brand** | **Baking** | **Soda** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | 茶匙 | 手臂 | & | 锤 | 或者 | 奶牛 | 品牌 | 烘烤 | 苏打 |

1茶匙 Arm & Hammer 或 Cow Brand 小苏打

¼ ['tiːspuːn] [sɔːlt]

| **¼** | **teaspoon** | **salt** |
|---|---|---|
| ¼ | 茶匙 | 盐 |

¼茶匙盐

[ˌtuːˈtuː] ['tiːspuːn] ['sɪnəmən]

| **2** | **teaspoons** | **cinnamon** |
|---|---|---|
| 2 | 茶匙 | 肉桂 |

2茶匙肉桂

½ ['tiːspuːn] [kləʊvz]

| **½** | **teaspoon** | **cloves** |
|---|---|---|
| ½ | 茶匙 | 丁香 |

½茶匙丁香

¼ ['tiːspuːn] ['nʌtmeg]

| **¼** | **teaspoon** | **nutmeg** |
|---|---|---|
| ¼ | 茶匙 | 肉豆蔻 |

¼茶匙肉豆蔻

½ [kʌp] ['bʌtə(r)] , [ɔ:(r)]['ʌðə(r)] ['ʃɔ:tnɪŋ]
**½ cup butter , or other shortening**
½ 杯子 黄油 , 或者 其他 缩短

半杯黄油或其他起酥油

[wʌn] [kʌp] ['sɪftɪd] [braʊn] ['ʃʊgə(r)] , ['fɜ:mli] [pækt]
**1 cup sifted brown sugar , firmly packed**
1 杯子 筛过的 棕色的 糖 , 牢牢 包装

杯过筛红糖，压实

[ˌtu:'tu:] [egz]
**2 eggs**
2 鸡蛋

2个鸡蛋

¾ [kʌp] [swi:t] [mɪlk]
**¾ cup sweet milk**
¾ 杯子 甜的 牛奶

¾ 杯甜牛奶

[ˌtu:'tu:] ['teɪbəlˌspu:nz] vinegar1 .
**2 tablespoons vinegar1 .**
2 汤匙 vinegar1 .

2汤匙醋1.

[sɪft] , [ðen] ['meʒə(r)] ['flaʊə(r)] .
**Sift , then measure flour .**
筛 , 然后 措施 面粉 .

将面粉过筛，然后称量。

[sɪft] [ə'gen] [wɪð] ['beɪkɪŋ] ['səʊdə] , [sɔ:lt][ænd; ənd][s'paɪsɪz] .
**Sift again with baking soda , salt and spices .**
筛 再次 和 烘烤 苏打 , 盐 和 香料 .

再次过筛，加入小苏打、盐和香料。

[ˌtu:'tu:] . [kri:m] ['bʌtə(r)] [ʌn'tɪl] [laɪt] [ænd; ənd] ['lemən] ['kʌləd] .
**2 . Cream butter until light and lemon colored .**
2 . 奶油 黄油 直到 光 和 柠檬 有色 .

2. 将黄油搅打至颜色变浅且呈柠檬色。

[ˌeɪ di: 'di:]['ʃʊgə(r)]['grædʒuəli] , ['bi:tɪŋ] ['ɑ:ftə(r)] [i:tʃ] [ə'dɪʃ(ə)n] .
**Add sugar gradually , beating after each addition .**
添加 糖 逐步地 , 殴打 后 每个 添加 .

分次加入糖，每次加入后都要搅拌均匀。

[θri:] . ['sləʊli] [ˌeɪ di: 'di:][ðə; ði] [egz] [wɪtʃ] [hæv; həv] [bi:n] ['bi:t(ə)n] [ʌn'tɪl] [ðeɪ] [ɑ:(r); ə(r)]['ɔ:lməʊst][æz; əz]
**3 . Slowly add the eggs which have been beaten until they are almost as**
3 . 缓慢地 添加 这 鸡蛋 哪个 有 到过 被打败 直到 他们 是 几乎 作为
[θɪk] [æz; əz] [wɪpt] [kri:m] . [fɔ:r] .
**thick as whipped cream . 4 .**
厚的 作为 鞭打 奶油 . 4 .

3. 慢慢加入打发的鸡蛋，直到混合物变得像鲜奶油一样浓稠。4.

[kəm'baɪn] ['vɪnɪgə(r)][ænd; ənd] [mɪlk] .
**Combine vinegar and milk .**
结合 醋 和 牛奶 .

将醋和牛奶混合。

[ɔːl'tɜːnətli] [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði][draɪ][ænd; ənd][ðə; ði]['lɪkwɪd] [ɪn'griːdiənts] , ['biːtɪŋ] [ʌn'tɪl] [smuːð] ['ɑːftə(r)]

| **Alternately** | **add** | **the** | **dry** | **and** | **the** | **liquid** | **ingredients** | **,** | **beating** | **until** | **smooth** | **after** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 交替 | 添加 | 这 | 干燥 | 和 | 这 | 液体 | 原料 | , | 殴打 | 直到 | 光滑的 | 后 |

[iːtʃ] [ə'dɪʃ(ə)n] . [faɪv] .

| **each** | **addition** | **.** | **5** | **.** |
|---|---|---|---|---|
| 每个 | 添加 | . | 5 | . |

将干料和液体料交替加入，每次加入后都要搅拌至顺滑。5.

[tɜːn] ['ɪntuː][ə; eɪ] [griːzd] [keɪk] [pæn] .

| **Turn** | **into** | **a** | **greased** | **cake** | **pan** | **.** |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 转动 | 进入 | 一个 | 涂油 | 蛋糕 | 平底锅 | . |

倒入抹了油的蛋糕模具中。

[beɪk] [ɪn][ə; eɪ] ['mɒdərət] ['ʌv(ə)n] . [sɪks] .

| **Bake** | **in** | **a** | **moderate** | **oven** | **.** | **6** | **.** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 烤 | 在 | 一个 | 缓和 | 烤箱 | . | 6 | . |

6. 用中等温度的烤箱烘烤。

[frɒst] [wɪð] ['bʌtə(r)] ['frɒstɪŋ] .

| **Frost** | **with** | **Butter** | **Frosting** | **.** |
|---|---|---|---|---|
| 霜 | 和 | 黄油 | 糖霜 | . |

用奶油糖霜装饰。

[ə'maʊnt] : [eit] × [eit] [ɪntʃ] [pæn] ['temprətʃə(r)] : 350°

| **Amount** | **:** | **8** | **×** | **8** | **inch** | **pan** | **Temperature** | **:** | **350°** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 数量 | : | 8 | × | 8 | 英寸 | 平底锅 | 温度 | : | 350° |

份量：8×8英寸烤盘 温度：350°

[ef] . [taɪm] : - - - ['mɪnɪts]

| **F** | **.** | **Time** | **:** | **40** | **-** | **45** | **minutes** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| F | . | 时间 | : | - | - | - | 分钟 |

F. 时间：40-45分钟

[red] ['dɛvəlz] [keɪk]

| **RED** | **DEVIL'S** | **CAKE** |
|---|---|---|
| 红色的 | 魔鬼的 | 蛋糕 |

红魔鬼蛋糕

[ˌtuː'tuː] [kʌps] ['peɪstri] ['flaʊə(r)]

| **2** | **cups** | **pastry** | **flour** |
|---|---|---|---|
| 2 | 杯子 | 糕点 | 面粉 |

2杯糕点粉

1¼ ['tiːspuːn] [ɑːm] & ['hæmə(r)] [kaʊ] [brænd] ['beɪkɪŋ] ['səʊdə]

| **1¼** | **teaspoons** | **Arm** | **&** | **Hammer** | **Cow** | **Brand** | **Baking** | **Soda** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1¼ | 茶匙 | 手臂 | & | 锤 | 奶牛 | 品牌 | 烘烤 | 苏打 |

1¼茶匙 Arm & Hammer Cow Brand 小苏打

¼ ['tiːspuːn] [sɔːlt]

| **¼** | **teaspoon** | **salt** |
|---|---|---|
| ¼ | 茶匙 | 盐 |

¼茶匙盐

½ [kʌp] ['bʌtə(r)] , [ɔː(r)]['ʌðə(r)] ['ʃɔːtnɪŋ]

| **½** | **cup** | **butter** | **,** | **or** | **other** | **shortening** |
|---|---|---|---|---|---|---|
| ½ | 杯子 | 黄油 | , | 或者 | 其他 | 缩短 |

半杯黄油或其他起酥油

[wʌn] [kʌp] ['ʃʊgə(r)]

| **1** | **cup** | **sugar** |
|---|---|---|
| 1 | 杯子 | 糖 |

杯糖

[ˌtuːˈtuː] [egz]
**2** **eggs**
2 鸡蛋

2个鸡蛋

[ˌtuːˈtuː] [skˈweəz] ( [ˌtuːˈtuː] [ˈaʊnsɪz] ) [ˌʌnˈswiːtnd] ['tʃɒklət]
**2** **squares** **(** **2** **ounces** **)** **unsweetened** **chocolate**
2 正方形 ( 2 盎司 ) 无糖 巧克力

2块（2盎司）无糖巧克力

[wʌn] [ˈtiːspuːn] [vəˈnɪlə]
**1** **teaspoon** **vanilla**
1 茶匙 香草

1茶匙香草精

¾ [kʌp] [ˈsaʊə(r)] [mɪlk] [ɔː(r)] [ˈbʌtəmɪlk]
**¾** **cup** **sour** **milk** **or** **buttermilk**
¾ 杯子 酸的 牛奶 或者 酪乳

¾ 杯酸奶或酪乳

⅓ [kʌp] [ˈbɔɪlɪŋ] water1 .
**⅓** **cup** **boiling** **water1** **.**
⅓ 杯子 沸腾 water1 .

1/3 杯沸水

[sɪft] , [ðen] [ˈmeʒə(r)] [ðə; ði] [ˈflaʊə(r)] .
**Sift** **,** **then** **measure** **the** **flour** **.**
筛 , 然后 措施 这 面粉 .

将面粉过筛，然后称量。

[sɪft] [θriː] [taɪmz] [wɪð] [ðə; ði] [ˈbeɪkɪŋ] [ˈsəʊdə] [ænd; ənd] [sɔːlt] . [ˌtuːˈtuː] .
**Sift** **three** **times** **with** **the** **baking** **soda** **and** **salt** **.** **2** **.**
筛 三 时代 和 这 烘烤 苏打 和 盐 . 2 .

将小苏打和盐过筛三次。2.

[kriːm] [ðə; ði] [ˈbʌtə(r)] [ʌnˈtɪl] [lait] [ænd; ənd] [ˈlemən] [ˈkʌlәd] .
**Cream** **the** **butter** **until** **light** **and** **lemon** **colored** **.**
奶油 这 黄油 直到 光 和 柠檬 有色 .

将黄油搅打至颜色变浅且呈柠檬色。

[ˌeɪ diː ˈdiː] [ˈʃʊgə(r)] [ˈgrædʒuəli] , [ˈbiːtɪŋ] [ˈɑːftə(r)] [iːtʃ] [əˈdɪʃ(ə)n] [ʌnˈtɪl] [lait] [ænd; ənd] [ˈflʌfi] .
**Add** **sugar** **gradually** **,** **beating** **after** **each** **addition** **until** **light** **and** **fluffy** **.**
添加 糖 逐步地 , 殴打 后 每个 添加 直到 光 和 蓬松的 .

分次加入糖，每次加入后都要搅拌至蓬松轻盈。

[θriː] . [ˈsləʊli] [ˌeɪ diː ˈdiː] [ðə; ði] [egz] [wɪtʃ] [hæv; həv] [biːn] [ˈbiːt(ə)n] [ʌnˈtɪl] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)] [ˈɔːlməʊst] [æz; əz]
**3** **.** **Slowly** **add** **the** **eggs** **which** **have** **been** **beaten** **until** **they** **are** **almost** **as**
3 . 缓慢地 添加 这 鸡蛋 哪个 有 到过 被打败 直到 他们 是 几乎 作为
[stɪf] [æz; əz] [wɪpt] [kriːm] .
**stiff** **as** **whipped** **cream** **.**
僵硬的 作为 鞭打 奶油 .

3. 慢慢加入打发至几乎像鲜奶油一样硬挺的鸡蛋。

[ˈgrædʒuəli] [ˌeɪ diː ˈdiː] [ðə; ði] [ˈtʃɒklət] [wɪtʃ] [hæz; həz] [biːn] [ˈmeltɪd] [ænd; ənd] [kuːld] . [fɔːr] .
**Gradually** **add** **the** **chocolate** **which** **has** **been** **melted** **and** **cooled** **.** **4** **.**
逐步地 添加 这 巧克力 哪个 有 到过 融化 和 冷却 . 4 .

将融化并冷却后的巧克力逐渐加入。4.

[stɜː(r)] [ðə; ði] [vəˈnɪlə] [ˈɪntuː] [ðə; ði] [mɪlk] .
**Stir** **the** **vanilla** **into** **the** **milk** **.**
搅拌 这 香草 进入 这 牛奶 .

将香草精拌入牛奶中。

[ɔːl'tɜːnətli] [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði][draɪ] [ɪn'griːdiənts] [ænd; ənd][ðə; ði] [mɪlk] , ['biːtɪŋ] [ʌn'tɪl] [smuːð] ['ɑːftə(r)]

| **Alternately** | **add** | **the** | **dry** | **ingredients** | **and** | **the** | **milk** | **,** | **beating** | **until** | **smooth** | **after** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 交替 | 添加 | 这 | 干燥 | 原料 | 和 | 这 | 牛奶 | , | 殴打 | 直到 | 光滑的 | 后 |

[iːtʃ] [ə'dɪʃ(ə)n] .

| **each** | **addition** | **.** |
|---|---|---|
| 每个 | 添加 | . |

将干料和牛奶交替加入，每次加入后都要搅拌至顺滑。

[ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)][ænd; ənd] [biːt] [ɪn] [wel] . [faɪv] .

| **Add** | **the** | **boiling** | **water** | **and** | **beat** | **in** | **well** | **.** | **5** | **.** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 添加 | 这 | 沸腾 | 水 | 和 | 打 | 在 | 出色地 | . | 5 | . |

加入沸水并充分搅拌。5.

[tɜːn] ['ɪntuː][ə; eɪ] [griːzd] [keɪk] [pæn] .

| **Turn** | **into** | **a** | **greased** | **cake** | **pan** | **.** |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 转动 | 进入 | 一个 | 涂油 | 蛋糕 | 平底锅 | . |

倒入抹了油的蛋糕模具中。

[beɪk] . [sɪks] .

| **Bake** | **.** | **6** | **.** |
|---|---|---|---|
| 烤 | . | 6 | . |

烘焙.6.

[frɒst] [wɪð] [kwɪk] ['bʌtəskɒtʃ] ['aɪsɪŋ] .

| **Frost** | **with** | **Quick** | **Butterscotch** | **Icing** | **.** |
|---|---|---|---|---|---|
| 霜 | 和 | 快的 | 奶油糖果 | 糖霜 | . |

用速成奶油糖霜装饰。

[let] [keɪk] [stænd] [tuː] ['aʊəz] [bɪ'fɔː(r)] ['kʌtɪŋ] [tuː; tə] [ə'laʊ] [ðə; ði] [red] ['kʌlə(r)][tuː; tə] [dɪ'veləp] .

| **Let** | **cake** | **stand** | **two** | **hours** | **before** | **cutting** | **to** | **allow** | **the** | **red** | **color** | **to** | **develop** | **.** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 让 | 蛋糕 | 站立 | 二 | 小时 | 前 | 切割 | 到 | 允许 | 这 | 红色的 | 颜色 | 到 | 发展 | . |

蛋糕切之前先静置两个小时，让红色充分显现。

['maʊnt] : [ˌtuː'tuː] — [eit] [ɪntʃ] ['leɪəz] ['temprətʃə(r)] : 350° [ef] . [taɪm] : - - - ['mɪnɪts]

| **Amount** | **:** | **2** | **—** | **8** | **inch** | **layers** | **Temperature** | **:** | **350°** | **F** | **.** | **Time** | **:** | **25** | **-** | **30** | **minutes** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 数量 | : | 2 | — | 8 | 英寸 | 层 | 温度 | : | 350° | F | . | 时间 | : | - | - | - | 分钟 |

份量：2层，每层8英寸厚；温度：350°F；时间：25-30分钟

[siː] [peɪdʒ] -

| **See** | **page** | **1714** |
|---|---|---|
| 看 | 页 | - |

参见第1714页

['hʌni] ['daɪəməndz]

| **HONEY** | **DIAMONDS** |
|---|---|
| 蜂蜜 | 钻石 |

蜂蜜钻石

[ˌtuː'tuː] [kʌps] ['peɪstri] ['flaʊə(r)]

| **2** | **cups** | **pastry** | **flour** |
|---|---|---|---|
| 2 | 杯子 | 糕点 | 面粉 |

2杯糕点粉

½ ['tiːspuːn] [ɑːm] & ['hæmə(r)] [ɔː(r)] [kaʊ] [brænd] ['beɪkɪŋ] ['səʊdə]

| **½** | **teaspoon** | **Arm** | **&** | **Hammer** | **or** | **Cow** | **Brand** | **Baking** | **Soda** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| ½ | 茶匙 | 手臂 | & | 锤 | 或者 | 奶牛 | 品牌 | 烘烤 | 苏打 |

½ 茶匙 Arm & Hammer 或 Cow Brand 小苏打

¼ ['tiːspuːn] [sɔːlt]

| **¼** | **teaspoon** | **salt** |
|---|---|---|
| ¼ | 茶匙 | 盐 |

¼茶匙盐

½ ['tiːspuːn] ['sɪnəmən]
**½ teaspoon cinnamon**
½ 茶匙 肉桂

½茶匙肉桂

¼ [kʌp] ['bʌtə(r)] , [ɔː(r)]['ʌðə(r)] ['ʃɔːtnɪŋ]
**¼ cup butter , or other shortening**
¼ 杯子 黄油 , 或者 其他 缩短

¼ 杯黄油或其他起酥油

[wʌn] [kʌp] ['sɪftɪd] [braʊn] ['ʃʊgə(r)] , ['fɜːmli] [pækt]
**1 cup sifted brown sugar , firmly packed**
1 杯子 筛过的 棕色的 糖 , 牢牢 包装

杯过筛红糖，压实

⅓ [kʌp] ['hʌni]
**⅓ cup honey**
⅓ 杯子 蜂蜜

三分之一杯蜂蜜

[ˌtuː'tuː] [egz]
**2 eggs**
2 鸡蛋

2个鸡蛋

½ [kʌp] [swiːt] [mɪlk]
**½ cup sweet milk**
½ 杯子 甜的 牛奶

半杯甜牛奶

Nutmeats1 .
**Nutmeats1 .**
Nutmeats1 .

坚果1.

[sɪft] , [ðen] ['meʒə(r)] [ðə; ði]['flaʊə(r)] .
**Sift , then measure the flour .**
筛 , 然后 措施 这 面粉 .

将面粉过筛，然后称量。

[sɪft] [θriː] [taɪmz] [wɪð] [ðə; ði] ['beɪkɪŋ] ['səʊdə] , [sɔːlt][ænd; ənd] ['sɪnəmən] . [ˌtuː'tuː] .
**Sift three times with the baking soda , salt and cinnamon . 2 .**
筛 三 时代 和 这 烘烤 苏打 , 盐 和 肉桂 . 2 .

将小苏打、盐和肉桂过筛三次。2.

[kriːm] [ðə; ði]['bʌtə(r)] [ʌn'tɪl] [laɪt] [ænd; ənd] ['lemən] ['kʌləd] .
**Cream the butter until light and lemon colored .**
奶油 这 黄油 直到 光 和 柠檬 有色 .

将黄油搅打至颜色变浅且呈柠檬色。

[ˌeɪ diː 'diː]['ʃʊgə(r)]['grædʒuəli] , ['biːtɪŋ] ['ɑːftə(r)] [iːtʃ] [ə'dɪʃ(ə)n] . [θriː] .
**Add sugar gradually , beating after each addition . 3 .**
添加 糖 逐步地 , 殴打 后 每个 添加 . 3 .

3.逐步加入糖，每次加入后都要搅拌均匀。

[kəm'baɪn] ['hʌni] [ænd; ənd] [egz] [wɪtʃ] [hæv; həv] [biːn] ['biːt(ə)n] [ʌn'tɪl] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)]['ɔːlməʊst][æz; əz]
**Combine honey and eggs which have been beaten until they are almost as**
结合 蜂蜜 和 鸡蛋 哪个 有 到过 被打败 直到 他们 是 几乎 作为
[stɪf] [æz; əz] [wɪpt] [kriːm] .
**stiff as whipped cream .**
僵硬的 作为 鞭打 奶油 .

将蜂蜜和打发至几乎像鲜奶油一样硬挺的鸡蛋混合在一起。

[ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə][ðə; ði]['bʌtə(r)] - ['ʃʊgə(r)]['mɪkstʃə(r)] .

| Add | to | the | butter | - | sugar | mixture | . |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 添加 | 到 | 这 | 黄油 | - | 糖 | 混合物 | . |

加入黄油糖混合物中。

[blend] [wel] .

| Blend | well | . |
|---|---|---|
| 混合 | 出色地 | . |

充分混合。

[fɔːr] . [ɔːl'tɜːnətli] [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði][draɪ] [ɪn'griːdiənts] [ænd; ənd][mɪlk] , ['biːtɪŋ] ['ɑːftə(r)] [iːtʃ] [ə'dɪʃ(ə)n] .

| 4 | . | Alternately | add | the | dry | ingredients | and | milk | , | beating | after | each | addition | . |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 4 | . | 交替 | 添加 | 这 | 干燥 | 原料 | 和 | 牛奶 | , | 殴打 | 后 | 每个 | 添加 | . |

[faɪv] .

| 5 | . |
|---|---|
| 5 | . |

4. 将干料和牛奶交替加入，每次加入后都要搅拌均匀。5.

[tɜːn] ['ɪntuː][ə; eɪ] [griːzd] ['ʃæləʊ] [keɪk] [pæn] .

| Turn | into | a | greased | shallow | cake | pan | . |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 转动 | 进入 | 一个 | 涂油 | 浅的 | 蛋糕 | 平底锅 | . |

倒入抹了油的浅蛋糕模具中。

[beɪk] . [sɪks] .

| Bake | . | 6 | . |
|---|---|---|---|
| 烤 | . | 6 | . |

烘焙.6.

[frɒst] [wɪð] ['bʌtə(r)] ['aɪsɪŋ] .

| Frost | with | Butter | Icing | . |
|---|---|---|---|---|
| 霜 | 和 | 黄油 | 糖霜 | . |

用奶油糖霜装饰。

['gɑːnɪʃ] [wɪð] ['nʌtˌmiːt] .

| Garnish | with | nutmeats | . |
|---|---|---|---|
| 装饰 | 和 | 坚果 | . |

用坚果仁装饰。

[kʌt] [ɪn] ['daɪmənd] [ʃeɪpt] ['piːsɪz] .

| Cut | in | diamond | shaped | pieces | . |
|---|---|---|---|---|---|
| 切 | 在 | 钻石 | 形状 | 件 | . |

切成菱形块。

[ə'maʊnt] : [naɪn] × [naɪn] [ɪntʃ] [pæn] ['temprətʃə(r)] : 350° [ef] . [taɪm] : - - - ['mɪnɪts] [siː] [peɪdʒ][eit]

| Amount | : | 9 | × | 9 | inch | pan | Temperature | : | 350° | F | . | Time | : | 45 | - | 50 | minutes | See | page | 8 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 数量 | : | 9 | × | 9 | 英寸 | 平底锅 | 温度 | : | 350° | F | . | 时间 | : | - | - | - | 分钟 | 看 | 页 | 8 |

份量：9×9英寸烤盘 温度：350°F 时间：45-50分钟 参见第8页

[fruːt] [kʌp] [keɪks]

| FRUIT | CUP | CAKES |
|---|---|---|
| 水果 | 杯子 | 蛋糕 |

水果纸杯蛋糕

[ˌtuː'tuː] [kʌps] ['peɪstri]['flaʊə(r)]

| 2 | cups | pastry | flour |
|---|---|---|---|
| 2 | 杯子 | 糕点 | 面粉 |

2杯糕点粉

[wʌn] ['tiːspuːn] [ɑːm] & ['hæmə(r)] [ɔː(r)] [kaʊ] [brænd] ['beɪkɪŋ] ['səʊdə]

| 1 | teaspoon | Arm | & | Hammer | or | Cow | Brand | Baking | Soda |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | 茶匙 | 手臂 | & | 锤 | 或者 | 奶牛 | 品牌 | 烘烤 | 苏打 |

1茶匙 Arm & Hammer 或 Cow Brand 小苏打

½ ['tiːspuːn] [sɔːlt]
**½ teaspoon salt**
½ 茶匙 盐

½茶匙盐

[wʌn] ['tiːspuːn] ['sɪnəmən]
**1 teaspoon cinnamon**
1 茶匙 肉桂

1茶匙肉桂

½ ['tiːspuːn] ['ɔːlspaɪs]
**½ teaspoon allspice**
½ 茶匙 多香果

½茶匙五香粉

½ [kʌp] ['bʌtə(r)] , [ɔː(r)]['ʌðə(r)] ['ʃɔːtnɪŋ]
**½ cup butter , or other shortening**
½ 杯子 黄油 , 或者 其他 缩短

半杯黄油或其他起酥油

[wʌn] [kʌp] ['sɪftɪd] [braʊn] ['ʃʊgə(r)] , ['fɜːmli] [pækt]
**1 cup sifted brown sugar , firmly packed**
1 杯子 筛过的 棕色的 糖 , 牢牢 包装

杯过筛红糖，压实

[ˌtuːˈtuː] [egz]
**2 eggs**
2 鸡蛋

2个鸡蛋

1⅓ ['teɪbəlˌspuːnz] ['vɪnɪgə(r)]
**1⅓ tablespoons vinegar**
1⅓ 汤匙 醋

1⅓汤匙醋

⅔ [kʌp] [swiːt] [mɪlk]
**⅔ cup sweet milk**
⅔ 杯子 甜的 牛奶

⅔ 杯甜牛奶

[wʌn] [kʌp] [deɪts] , ['faɪnli] [kʌt]
**1 cup dates , finely cut**
1 杯子 日期 , 精细地 切

杯切碎的枣

[wʌn] [kʌp] ['nʌtˌmiːt] , ['kɔːsli] [kʌt]
**1 cup nutmeats , coarsely cut**
1 杯子 坚果 , 粗略地 切

杯粗切坚果仁

½ [kʌp] ['sɪtrən] , sliced1 .
**½ cup citron , sliced1 .**
½ 杯子 香橼 , sliced1 .

1. ½ 杯香橼，切片。

[sɪft] , [ðen] ['meʒə(r)] [ðə; ði]['flaʊə(r)] .
**Sift , then measure the flour .**
筛 , 然后 措施 这 面粉 .

将面粉过筛，然后称量。

[sɪft] [θriː] [taɪmz] [wɪð] ['beɪkɪŋ] ['səʊdə] , [sɔːlt][ænd; ənd][s'paɪsɪz] . [ˌtuːˈtuː] .
**Sift three times with baking soda , salt and spices . 2 .**
筛 三 时代 和 烘烤 苏打 , 盐 和 香料 . 2 .

将小苏打、盐和香料过筛三次。2.

[kriːm] [ðə; ði]['bʌtə(r)] [ʌn'tɪl] [lait] [ænd; ənd]['leмən] ['kʌləd] .

| **Cream** | **the** | **butter** | **until** | **light** | **and** | **lemon** | **colored** | **.** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 奶油 | 这 | 黄油 | 直到 | 光 | 和 | 柠檬 | 有色 | . |

将黄油搅打至颜色变浅且呈柠檬色。

[ˌeɪ diː 'diː]['ʃʊgə(r)]['grædʒuəli] , ['biːtɪŋ] ['ɑːftə(r)] [iːtʃ] [ə'dɪʃ(ə)n] .

| **Add** | **sugar** | **gradually** | **,** | **beating** | **after** | **each** | **addition** | **.** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 添加 | 糖 | 逐步地 | , | 殴打 | 后 | 每个 | 添加 | . |

分次加入糖，每次加入后都要搅拌均匀。

[θriː] . ['sləʊli] [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] [egz] [wɪtʃ] [hæv; həv] [biːn] ['biːt(ə)n] [ʌn'tɪl] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)]['ɔːlməʊst][æz; əz]

| **3** | **.** | **Slowly** | **add** | **the** | **eggs** | **which** | **have** | **been** | **beaten** | **until** | **they** | **are** | **almost** | **as** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 3 | . | 缓慢地 | 添加 | 这 | 鸡蛋 | 哪个 | 有 | 到过 | 被打败 | 直到 | 他们 | 是 | 几乎 | 作为 |

[θɪk] [æz; əz] [wɪpt] [kriːm] . [fɔːr] .

| **thick** | **as** | **whipped** | **cream** | **.** | **4** | **.** |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 厚的 | 作为 | 鞭打 | 奶油 | . | 4 | . |

3. 慢慢加入打发的鸡蛋，直到混合物变得像鲜奶油一样浓稠。4.

[kəm'baɪn] ['vɪnɪgə(r)][ænd; ənd][mɪlk] .

| **Combine** | **vinegar** | **and** | **milk** | **.** |
|---|---|---|---|---|
| 结合 | 醋 | 和 | 牛奶 | . |

将醋和牛奶混合。

[ɔːl'tɜːnətli] [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði][draɪ] [ɪn'griːdiənts] [ænd; ənd][ðə; ði]['lɪkwɪd] , [ə; eɪ] [smɔːl] [ə'maʊnt] [æt; ət][ə; eɪ] [taɪm] ,

| **Alternately** | **add** | **the** | **dry** | **ingredients** | **and** | **the** | **liquid** | **,** | **a** | **small** | **amount** | **at** | **a** | **time** | **,** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 交替 | 添加 | 这 | 干燥 | 原料 | 和 | 这 | 液体 | , | 一个 | 小的 | 数量 | 在 | 一个 | 时间 | , |

交替加入干料和液体，每次少量添加。

['biːtɪŋ] [ʌn'tɪl] [smuːð] ['ɑːftə(r)] [iːtʃ] [ə'dɪʃ(ə)n] .

| **beating** | **until** | **smooth** | **after** | **each** | **addition** | **.** |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 殴打 | 直到 | 光滑的 | 后 | 每个 | 添加 | . |

每次加入后都要搅拌至顺滑。

[faɪv] . ['lɑːstli] [ˌeɪ diː 'diː] [fruːt] [ænd; ənd] [nʌts] . [sɪks] .

| **5** | **.** | **Lastly** | **add** | **fruit** | **and** | **nuts** | **.** | **6** | **.** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 5 | . | 最后 | 添加 | 水果 | 和 | 坚果 | . | 6 | . |

5. 最后加入水果和坚果。6.

[fɪl] [griːzd] ['mʌfɪn] [tɪnz] ⅔ [fʊl] .

| **Fill** | **greased** | **muffin** | **tins** | **⅔** | **full** | **.** |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 充满 | 涂油 | 松饼 | 罐头 | ⅔ | 满的 | . |

将抹了油的松饼模具装满 2/3。

[ə'maʊnt] : [θriː]['dʌz(ə)n] [smɔːl] [keɪks] ['temprətʃə(r)] : 375° [ef] . [taɪm] : - - - ['mɪnɪts]

| **Amount** | **:** | **3** | **dozen** | **small** | **cakes** | **Temperature** | **:** | **375°** | **F** | **.** | **Time** | **:** | **20** | **-** | **25** | **minutes** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 数量 | : | 3 | 打 | 小的 | 蛋糕 | 温度 | : | 375° | F | . | 时间 | : | - | - | - | 分钟 |

数量：3 打小蛋糕 温度：375°F 时间：20-25 分钟

[siː] [peɪdʒ] -

| **See** | **page** | **1715** |
|---|---|---|
| 看 | 页 | - |

参见第1715页

['æp(ə)l] [sɔːs] [keɪk]

| **APPLE** | **SAUCE** | **CAKE** |
|---|---|---|
| 苹果 | 酱 | 蛋糕 |

苹果酱蛋糕

[ˌtuːˈtuː] [kʌps] [ɔːl] - [ˈpɜːpəs] [ˈflaʊə(r)]

| 2 | cups | all | - | purpose | flour |
|---|---|---|---|---|---|
| 2 | 杯子 | 全部 | - | 目的 | 面粉 |

2杯通用面粉

[wʌn] [ˈtiːspuːn] [ɑːm] & [ˈhæmə(r)] [ɔː(r)] [kaʊ] [brænd] [ˈbeɪkɪŋ] [ˈsəʊdə]

| 1 | teaspoon | Arm | & | Hammer | or | Cow | Brand | Baking | Soda |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | 茶匙 | 手臂 | & | 锤 | 或者 | 奶牛 | 品牌 | 烘烤 | 苏打 |

1茶匙 Arm & Hammer 或 Cow Brand 小苏打

¼ [ˈtiːspuːn] [sɔːlt]

| ¼ | teaspoon | salt |
|---|---|---|
| ¼ | 茶匙 | 盐 |

¼茶匙盐

¼ [ˈtiːspuːn] [kləʊvz]

| ¼ | teaspoon | cloves |
|---|---|---|
| ¼ | 茶匙 | 丁香 |

¼茶匙丁香

½ [ˈtiːspuːn] [ˈnʌtmeg]

| ½ | teaspoon | nutmeg |
|---|---|---|
| ½ | 茶匙 | 肉豆蔻 |

半茶匙肉豆蔻

[wʌn] [ˈtiːspuːn] [ˈsɪnəmən]

| 1 | teaspoon | cinnamon |
|---|---|---|
| 1 | 茶匙 | 肉桂 |

1茶匙肉桂

½ [kʌp] [ˈbʌtə(r)] , [ɔː(r)][ˈʌðə(r)] [ˈʃɔːtnɪŋ]

| ½ | cup | butter | , | or | other | shortening |
|---|---|---|---|---|---|---|
| ½ | 杯子 | 黄油 | , | 或者 | 其他 | 缩短 |

半杯黄油或其他起酥油

[wʌn] [kʌp] [ˈʃʊgə(r)]

| 1 | cup | sugar |
|---|---|---|
| 1 | 杯子 | 糖 |

杯糖

[wʌn] [eg]

| 1 | egg |
|---|---|
| 1 | 蛋 |

1个鸡蛋

[wʌn] [kʌp] [ˈreɪzɪnz] , [tʃɒpt]

| 1 | cup | raisins | , | chopped |
|---|---|---|---|---|
| 1 | 杯子 | 葡萄干 | , | 切碎 |

杯切碎的葡萄干

[wʌn] [kʌp] [ˈnʌtˌmiːt] , [ˈkɔːsli] [ˈbrəʊkən]

| 1 | cup | nutmeats | , | coarsely | broken |
|---|---|---|---|---|---|
| 1 | 杯子 | 坚果 | , | 粗略地 | 破碎的 |

杯粗碎的坚果仁

[wʌn] [kʌp] [θɪk] [ˈæp(ə)l] sauce1 .

| 1 | cup | thick | apple | sauce1 | . |
|---|---|---|---|---|---|
| 1 | 杯子 | 厚的 | 苹果 | sauce1 | . |

杯浓稠苹果酱。

[sɪft] , [ðen] [ˈmeʒə(r)] [ðə; ði][ˈflaʊə(r)] .

| Sift | , | then | measure | the | flour | . |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 筛 | , | 然后 | 措施 | 这 | 面粉 | . |

将面粉过筛，然后称量。

[sɪft] [θriː] [taɪmz] [wɪð] [ðə; ði] ['beɪkɪŋ] ['səʊdə] , [sɔːlt][ænd; ənd][spaɪs] .

| **Sift** | **three** | **times** | **with** | **the** | **baking** | **soda** | **,** | **salt** | **and** | **spice** | **.** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 筛 | 三 | 时代 | 和 | 这 | 烘烤 | 苏打 | , | 盐 | 和 | 香料 | . |

将小苏打、盐和香料过筛三次。

[ˌtuːˈtuː] . [kriːm] [ðə; ði]['bʌtə(r)] [wel] .

| **2** | **.** | **Cream** | **the** | **butter** | **well** | **.** |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 2 | . | 奶油 | 这 | 黄油 | 出色地 | . |

2. 将黄油充分打发。

['grædʒuəli][ˌeɪ diː 'diː]['ʃʊgə(r)] , ['biːtɪŋ] ['ɑːftə(r)] [iːtʃ] [ə'dɪʃ(ə)n] . [θriː] .

| **Gradually** | **add** | **sugar** | **,** | **beating** | **after** | **each** | **addition** | **.** | **3** | **.** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 逐步地 | 添加 | 糖 | , | 殴打 | 后 | 每个 | 添加 | . | 3 | . |

3. 逐渐加入糖，每次加入后都要搅拌均匀。

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。

# 烘焙出美味与口感兼具的成功秘诀：经(Successful Baking for Flavor and )



[ˌeɪ diː ˈdiː][ðə; ði] [eg] ， [ˈbiːtɪŋ] [wel] ， [ðen] [ðə; ði][ˈreɪzɪnz][ænd; ənd] [nʌts] .

| **Add** | **the** | **egg** | **,** | **beating** | **well** | **,** | **then** | **the** | **raisins** | **and** | **nuts** | **.** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 添加 | 这 | 蛋 | , | 殴打 | 出色地 | , | 然后 | 这 | 葡萄干 | 和 | 坚果 | . |

加入鸡蛋，充分搅拌，然后加入葡萄干和坚果。

[fɔːr] . [ɔːlˈtɜːnətli] [ˌeɪ diː ˈdiː][ðə; ði][draɪ] [ɪnˈgriːdiənts] [ænd; ənd][ˈæp(ə)l] [sɔːs] ， [ˈbiːtɪŋ] [ʌnˈtɪl] [smuːð]

| **4** | **.** | **Alternately** | **add** | **the** | **dry** | **ingredients** | **and** | **apple** | **sauce** | **,** | **beating** | **until** | **smooth** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 4 | . | 交替 | 添加 | 这 | 干燥 | 原料 | 和 | 苹果 | 酱 | , | 殴打 | 直到 | 光滑的 |

[ˈɑːftə(r)] [iːtʃ] [əˈdɪʃ(ə)n] . [faɪv] .

| **after** | **each** | **addition** | **.** | **5** | **.** |
|---|---|---|---|---|---|
| 后 | 每个 | 添加 | . | 5 | . |

4. 将干料和苹果酱交替加入，每次加入后都要搅拌至顺滑。5.

[tɜːn] [ˈɪntuː][ə; eɪ] [griːzd] [ləʊf][pæn] .

| **Turn** | **into** | **a** | **greased** | **loaf** | **pan** | **.** |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 转动 | 进入 | 一个 | 涂油 | 面包 | 平底锅 | . |

倒入抹了油的吐司模具中。

[beɪk] .

| **Bake** | **.** |
|---|---|
| 烤 | . |

烤。

[əˈmaʊnt] : [naɪn] × [naɪn] [ɪntʃ] [pæn] [ˈtemprətʃə(r)] : 350° [ef] . [taɪm] : [wʌn][ˈaʊə(r)] - [ˈmɪnɪts]

| **Amount** | **:** | **9** | **×** | **9** | **inch** | **pan** | **Temperature** | **:** | **350°** | **F** | **.** | **Time** | **:** | **1** | **hour** | **15** | **minutes** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 数量 | : | 9 | × | 9 | 英寸 | 平底锅 | 温度 | : | 350° | F | . | 时间 | : | 1 | 小时 | - | 分钟 |

份量：9×9英寸烤盘 温度：350°F 时间：1小时15分钟

['tʃɒklət] [nʌt] [keɪk]

| **CHOCOLATE** | **NUT** | **CAKE** |
|---|---|---|
| 巧克力 | 坚果 | 蛋糕 |

巧克力坚果蛋糕

1⅓ [kʌps] [ˈpeɪstri][ˈflaʊə(r)]

| **1⅓** | **cups** | **pastry** | **flour** |
|---|---|---|---|
| 1⅓ | 杯子 | 糕点 | 面粉 |

1⅓ 杯糕点粉

¾ [ˈtiːspuːn] [ɑːm] & [ˈhæmə(r)] [ɔː(r)] [kaʊ] [brænd] [ˈbeɪkɪŋ] [ˈsəʊdə]

| **¾** | **teaspoon** | **Arm** | **&** | **Hammer** | **or** | **Cow** | **Brand** | **Baking** | **Soda** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| ¾ | 茶匙 | 手臂 | & | 锤 | 或者 | 奶牛 | 品牌 | 烘烤 | 苏打 |

¾ 茶匙 Arm & Hammer 或 Cow Brand 小苏打

½ [ˈtiːspuːn] [sɔːlt]

| **½** | **teaspoon** | **salt** |
|---|---|---|
| ½ | 茶匙 | 盐 |

½茶匙盐

⅓ [kʌp] [ˈbʌtə(r)] , [ɔː(r)][ˈʌðə(r)] [ˈʃɔːtnɪŋ]

| **⅓** | **cup** | **butter** | **,** | **or** | **other** | **shortening** |
|---|---|---|---|---|---|---|
| ⅓ | 杯子 | 黄油 | , | 或者 | 其他 | 缩短 |

⅓ 杯黄油或其他起酥油

¾ [kʌp] ['ʃʊgə(r)]
**¾ cup sugar**
¾ 杯子 糖

¾ 杯糖

[wʌn] [eg]
**1 egg**
1 蛋

1个鸡蛋

½ [kʌp] ['nʌtˌmiːt] , ['kɔːsli] [kʌt]
**½ cup nutmeats , coarsely cut**
½ 杯子 坚果 , 粗略地 切

半杯粗切坚果仁

[ˌtuː'tuː] ['aʊnsɪz] ( [ˌtuː'tuː] [sk'weəz] ) [ˌʌn'swiːtnd] ['tʃɒklət]
**2 ounces ( 2 squares ) unsweetened chocolate**
2 盎司 ( 2 正方形 ) 无糖 巧克力

2盎司（2块）无糖巧克力

¾ [kʌp] ['saʊə(r)] [mɪlk] [ɔː(r)] ['bʌtəmɪlk]
**¾ cup sour milk or buttermilk**
¾ 杯子 酸的 牛奶 或者 酪乳

¾ 杯酸奶或酪乳

[wʌn] ['tiːspuːn] vanilla1 .
**1 teaspoon vanilla1 .**
1 茶匙 vanilla1 .

1茶匙香草精。

[sɪft] , [ðen] ['meʒə(r)] ['flaʊə(r)] .
**Sift , then measure flour .**
筛 , 然后 措施 面粉 .

将面粉过筛，然后称量。

[sɪft] [ə'gen] [wɪð] [ðə; ði] ['beɪkɪŋ] ['səʊdə][ænd; ənd][sɔːlt] . [ˌtuː'tuː] .
**Sift again with the baking soda and salt . 2 .**
筛 再次 和 这 烘烤 苏打 和 盐 . 2 .

1. 将小苏打和盐再次过筛。

[kriːm] [ðə; ði]['bʌtə(r)] [ʌn'tɪl] [lait] [ænd; ənd] ['lemən] ['kʌləd] .
**Cream the butter until light and lemon colored .**
奶油 这 黄油 直到 光 和 柠檬 有色 .

将黄油搅打至颜色变浅且呈柠檬色。

[ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði]['ʃʊgə(r)]['grædʒuəli] , ['biːtɪŋ] ['ɑːftə(r)] [iːtʃ] [ə'dɪʃ(ə)n] .
**Add the sugar gradually , beating after each addition .**
添加 这 糖 逐步地 , 殴打 后 每个 添加 .

分次加入糖，每次加入后都要搅拌均匀。

[θriː] . ['sləʊli] [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] [eg] [wɪtʃ] [hæz; həz] [biːn] ['biːt(ə)n] [ʌn'tɪl] [ˌaɪ 'tiː][ɪz]['ɔːlməʊst][æz; əz] [stɪf]
**3 . Slowly add the egg which has been beaten until it is almost as stiff**
3 . 缓慢地 添加 这 蛋 哪个 有 到过 被打败 直到 它 是 几乎 作为 僵硬的
[æz; əz] [wɪpt] [kriːm] . [fɔːr] .
**as whipped cream . 4 .**
作为 鞭打 奶油 . 4 .

3. 慢慢加入打发至几乎像鲜奶油一样硬挺的鸡蛋。4.

[ˌeɪ diː ˈdiːˌmiːt] [ðə; ði] [ˈnʌtˌmiːt] , [ðen] [ðə; ði] [ˈtʃɒklət] [wɪtʃ] [hæz; həz] [biːn] [ˈmeltɪd] [ænd; ənd] [kuːld] .

| **Add** | **the** | **nutmeats** | **,** | **then** | **the** | **chocolate** | **which** | **has** | **been** | **melted** | **and** | **cooled** | **.** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 添加 | 这 | 坚果 | , | 然后 | 这 | 巧克力 | 哪个 | 有 | 到过 | 融化 | 和 | 冷却 | . |

[faɪv] .

| **5** | **.** |
|---|---|
| 5 | . |

加入坚果仁，然后加入融化并冷却的巧克力。5.

[kəmˈbaɪn] [ðə; ði] [vəˈnɪlə] [ænd; ənd] [ˈsaʊə(r)] [mɪlk] .

| **Combine** | **the** | **vanilla** | **and** | **sour** | **milk** | **.** |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 结合 | 这 | 香草 | 和 | 酸的 | 牛奶 | . |

将香草精和酸奶混合。

[ɔːlˈtɜːnətli] [ˌeɪ diː ˈdiː][ðə; ði][draɪ][ænd; ənd][ˈlɪkwɪd] [ɪnˈgriːdiənts] , [ˈbiːtɪŋ] [ʌnˈtɪl] [smuːð] [ˈɑːftə(r)] [iːtʃ]

| **Alternately** | **add** | **the** | **dry** | **and** | **liquid** | **ingredients** | **,** | **beating** | **until** | **smooth** | **after** | **each** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 交替 | 添加 | 这 | 干燥 | 和 | 液体 | 原料 | , | 殴打 | 直到 | 光滑的 | 后 | 每个 |

[əˈdɪʃ(ə)n] . [sɪks] .

| **addition** | **.** | **6** | **.** |
|---|---|---|---|
| 添加 | . | 6 | . |

交替加入干料和液体料，每次加入后都要搅拌至顺滑。6.

[tɜːn] [ˈɪntuː] [griːzd] [pæn][ænd; ənd] [beɪk] [ɪn] [ˈmɒdərət] [ˈʌv(ə)n] .

| **Turn** | **into** | **greased** | **pan** | **and** | **bake** | **in** | **moderate** | **oven** | **.** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 转动 | 进入 | 涂油 | 平底锅 | 和 | 烤 | 在 | 缓和 | 烤箱 | . |

倒入抹了油的烤盘，放入中等温度的烤箱烘烤。

[əˈmaʊnt] : [eit] × [eit] [ɪntʃ] [pæn][ɔː(r)][ə; eɪ][tjuːb][pæn] [ˈtemprətʃə(r)] : 350° [ef] .

| **Amount** | **:** | **8** | **×** | **8** | **inch** | **pan** | **or** | **a** | **tube** | **pan** | **Temperature** | **:** | **350°** | **F** | **.** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 数量 | : | 8 | × | 8 | 英寸 | 平底锅 | 或者 | 一个 | 管子 | 平底锅 | 温度 | : | 350° | F | . |

数量：8 × 8 英寸烤盘或管状烤盘 温度：350°F。

[taɪm] : - - - [ˈmɪnɪts] [siː] [peɪdʒ] -

| **Time** | **:** | **40** | **-** | **45** | **minutes** | **See** | **page** | **1716** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 时间 | : | - | - | - | 分钟 | 看 | 页 | - |

时间：40-45分钟 参见第1716页

[ˈfrɒstɪŋ]

| **Frostings** |
|---|
| 糖霜 |

糖霜

[ˈɒrɪndʒ] [ˈkəʊkənʌt] [ˈfrɒstɪŋ]

| **ORANGE** | **COCONUT** | **FROSTING** |
|---|---|---|
| 橙子 | 椰子 | 糖霜 |

橙子椰子糖霜

[θriː] [ˈteɪbəlˌspuːnz] [ˈbʌtə(r)]

| **3** | **tablespoons** | **butter** |
|---|---|---|
| 3 | 汤匙 | 黄油 |

3汤匙黄油

[ˌtuːˈtuː] [kʌps] [kənˈfekʃənəz] [ˈʃʊgə(r)]

| **2** | **cups** | **confectioners** | **sugar** |
|---|---|---|---|
| 2 | 杯子 | 糖果商 | 糖 |

杯糖粉

¼ [kʌp] [ˈɒrɪndʒ] [dʒuːs]

| **¼** | **cup** | **orange** | **juice** |
|---|---|---|---|
| ¼ | 杯子 | 橙子 | 汁 |

¼ 杯橙汁

¾ [kʌp] ['greɪtɪd] ['kəʊkənʌt]
**¾ cup grated coconut**
¾ 杯子 磨碎的 椰子

¾ 杯椰蓉

[wʌn] . [kriːm] ['bʌtə(r)] [ʌn'tɪl] ['veri] [sɒft] .
**1 . Cream butter until very soft .**
1 . 奶油 黄油 直到 非常 柔软的 .

1. 将黄油搅打至非常柔软。

[ˌtuː'tuː] . [ˌeɪ diː 'diː]['ʃʊgə(r)]['grædʒuəli] , ['θɪnɪŋ] [wɪð] ['ɒrɪndʒ] [dʒuːs][tuː; tə] ['spredɪŋ] [kən'sɪstənsi] .
**2 . Add sugar gradually , thinning with orange juice to spreading consistency .**
2 . 添加 糖 逐步地 , 稀疏 和 橙子 汁 到 传播 一致性 .

2. 逐渐加入糖，用橙汁稀释至可涂抹的稠度。

[biːt] [ʌn'tɪl] [smuːð] .
**Beat until smooth .**
打 直到 光滑的 .

搅拌至顺滑。

[θriː] . [biːt] ['kəʊkənʌt]['ɪntuː] ['frɒstɪŋ] .
**3 . Beat coconut into frosting .**
3 . 打 椰子 进入 糖霜 .

3. 将椰蓉打入糖霜中。

[ə'maʊnt] : 1½ [kʌps] [siː] [peɪdʒ][eit]
**Amount : 1½ cups See page 8**
数量 : 1½ 杯子 看 页 8

用量：1.5 杯 参见第 8 页

['fəʊmi] [sɔːs]
**FOAMY SAUCE**
泡沫状 酱

泡沫酱

½ [kʌp] ['bʌtə(r)]
**½ cup butter**
½ 杯子 黄油

半杯黄油

[wʌn] [kʌp] [kən'fekʃənəz] ['ʃʊgə(r)]
**1 cup confectioners sugar**
1 杯子 糖果商 糖

杯糖粉

[ˌtuː'tuː] [eg] [jəʊk]
**2 egg yolks**
2 蛋 蛋黄

2个蛋黄

¼ [kʌp] ['brændi]
**¼ cup brandy**
¼ 杯子 白兰地

¼ 杯白兰地

[ˌtuː'tuː] [eg] ['waɪts]
**2 egg whites**
2 蛋 白人

2个蛋清

[wʌn] . [kriːm] ['bʌtə(r)] [ʌn'tɪl] [laɪt] [ænd; ənd] ['lemən] ['kʌləd] .
**1 . Cream butter until light and lemon colored .**
1 . 奶油 黄油 直到 光 和 柠檬 有色 .

1. 将黄油搅打至颜色变浅且呈柠檬色。

[ˌtuːˈtuː] . ['grædʒuəli] [ˌeɪ diː 'diː]['ʃʊgə(r)] , ['biːtɪŋ] [ʌn'tɪl] [lait] [ænd; ənd] ['flʌfi] .

| **2** | **.** | **Gradually** | **add** | **sugar** | **,** | **beating** | **until** | **light** | **and** | **fluffy** | **.** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 2 | . | 逐步地 | 添加 | 糖 | , | 殴打 | 直到 | 光 | 和 | 蓬松的 | . |

2. 逐渐加入糖，搅拌至蓬松轻盈。

[θriː] . [ˌeɪ diː 'diː] [eg] [jəʊk] , [wʌn][æt; ət][ə; eɪ][taɪm] , ['biːtɪŋ] [ʌn'tɪl] [wel] ['blendɪd] . [fɔːr] .

| **3** | **.** | **Add** | **egg** | **yolks** | **,** | **one** | **at** | **a** | **time** | **,** | **beating** | **until** | **well** | **blended** | **.** | **4** | **.** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 3 | . | 添加 | 蛋 | 蛋黄 | , | 一 | 在 | 一个 | 时间 | , | 殴打 | 直到 | 出色地 | 混合 | . | 4 | . |

3. 一次加入一个蛋黄，搅拌至完全融合。4.

[ˌeɪ diː 'diː]['brændi] .

| **Add** | **brandy** | **.** |
|---|---|---|
| 添加 | 白兰地 | . |

加入白兰地。

[pleɪs] [ɪn] ['ʌpə(r)] [pɑːt] [ɒv; əv] ['dʌb(ə)l] ['bɔɪlə(r)]['əʊvə(r)] ['sɪmərɪŋ] ['wɔːtə(r)][ænd; ənd] [kʊk] [ʌn'tɪl]

| **Place** | **in** | **upper** | **part** | **of** | **double** | **boiler** | **over** | **simmering** | **water** | **and** | **cook** | **until** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 地方 | 在 | 上 | 部分 | 的 | 双倍的 | 锅炉 | 超过 | 煨煮 | 水 | 和 | 厨师 | 直到 |

['θɪkənd] , ['stɜːrɪŋ] ['kɒnstəntli] . [faɪv] .

| **thickened** | **,** | **stirring** | **constantly** | **.** | **5** | **.** |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 增稠 | , | 搅拌 | 不断地 | . | 5 | . |

将汤汁放入双层蒸锅的上层，隔水加热，不断搅拌，直至汤汁浓稠。5.

[pɔː(r)] ['sləʊli] ['əʊvə(r)] [eg] ['waɪts] [wɪtʃ] [hæv; həv] [biːn] ['stɪfli] ['biːt(ə)n] .

| **Pour** | **slowly** | **over** | **egg** | **whites** | **which** | **have** | **been** | **stiffly** | **beaten** | **.** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 倒 | 缓慢地 | 超过 | 蛋 | 白人 | 哪个 | 有 | 到过 | 僵硬地 | 被打败 | . |

将液体缓缓倒入打发至硬性发泡的蛋白上。

[blend] ['dʒentli][bʌt; bət] ['θʌrəli] .

| **Blend** | **gently** | **but** | **thoroughly** | **.** |
|---|---|---|---|---|
| 混合 | 轻轻地 | 但 | 彻底 | . |

轻轻搅拌，但要搅拌均匀。

[sɜːv] [ɪ'miːdiətli] .

| **Serve** | **immediately** | **.** |
|---|---|---|
| 服务 | 立即地 | . |

立即食用。

[ə'maʊnt] : [ˌtuːˈtuː] [kʌps]

| **Amount** | **:** | **2** | **cups** |
|---|---|---|---|
| 数量 | : | 2 | 杯子 |

数量：2 杯

['meɪp(ə)l] [kriːm] ['frɒstɪŋ]

| **MAPLE** | **CREAM** | **FROSTING** |
|---|---|---|
| 枫 | 奶油 | 糖霜 |

枫糖奶油糖霜

½ [kʌp] ['meɪp(ə)l] ['sɪrəp]

| **½** | **cup** | **maple** | **syrup** |
|---|---|---|---|
| ½ | 杯子 | 枫 | 糖浆 |

半杯枫糖浆

[wʌn] [paʊnd] [kən'fekʃənəz] ['ʃʊgə(r)]

| **1** | **pound** | **confectioners** | **sugar** |
|---|---|---|---|
| 1 | 磅 | 糖果商 | 糖 |

1磅糖粉

¼ [kʌp] ['bʌtə(r)] , ['meltɪd]

| **¼** | **cup** | **butter** | **,** | **melted** |
|---|---|---|---|---|
| ¼ | 杯子 | 黄油 | , | 融化 |

¼ 杯融化的黄油

¼ [kʌp] [mɪlk]
**¼ cup milk**
¼ 杯子 牛奶

¼ 杯牛奶

[dæʃ] [ɒv; əv][sɔ:lt]
**Dash of salt**
短跑 的 盐

少许盐

[wʌn] . [hi:t] ['meɪp(ə)l] ['sɪrəp] [tu:; tə] ['bɔɪlɪŋ] [ænd; ənd] [kʊk] [θri:] ['mɪnɪts] . [ˌtu:'tu:] .
**1 . Heat maple syrup to boiling and cook 3 minutes . 2 .**
1 . 热 枫 糖浆 到 沸腾 和 厨师 3 分钟 . 2 .

1. 将枫糖浆加热至沸腾，煮3分钟。2.

[kəm'baɪn] ['ʃʊgə(r)] , ['bʌtə(r)] , [mɪlk] [ænd; ənd][sɔ:lt] . [θri:] .
**Combine sugar , butter , milk and salt . 3 .**
结合 糖 , 黄油 , 牛奶 和 盐 . 3 .

3. 将糖、黄油、牛奶和盐混合。

[ˌeɪ di: 'di:] ['sɪrəp] [ænd; ənd] [bi:t] [ʌn'tɪl] [lait] [ænd; ənd] [θɪk] . [fɔ:r] .
**Add syrup and beat until light and thick . 4 .**
添加 糖浆 和 打 直到 光 和 厚的 . 4 .

加入糖浆，搅拌至蓬松浓稠。4.

[ðɪs] [meɪks] [sə'fɪʃ(ə)nt] ['frɒstɪŋ] [tu:; tə] ['dʒenərəsli] ['kʌvə(r)] [tɒps] [ɒv; əv] [tu:] [naɪn] - [ɪntʃ] ['leɪəz] .
**This makes sufficient frosting to generously cover tops of two 9 - inch layers .**
这 制作 充足的 糖霜 到 慷慨地 覆盖 最高额 的 二 9 - 英寸 层 .

这样就做成了足够多的糖霜，可以厚厚地覆盖两个 9 英寸蛋糕的顶部。

['bʌtə(r)] ['frɒstɪŋ]
**BUTTER FROSTING**
黄油 糖霜

奶油糖霜

[fɔ:r] ['teɪbəlˌspu:nz] ['bʌtə(r)]
**4 tablespoons butter**
4 汤匙 黄油

4汤匙黄油

[ˌtu:'tu:] [kʌps] [kən'fekʃənəz] ['ʃʊgə(r)]
**2 cups confectioners sugar**
2 杯子 糖果商 糖

杯糖粉

[ˌtu:'tu:] ['teɪbəlˌspu:nz] [mɪlk]
**2 tablespoons milk**
2 汤匙 牛奶

2汤匙牛奶

[wʌn] ['ti:spu:n] [və'nɪlə]
**1 teaspoon vanilla**
1 茶匙 香草

1茶匙香草精

[wʌn] . [kri:m] ['bʌtə(r)] [ʌn'tɪl] ['veri] [sɒft] .
**1 . Cream butter until very soft .**
1 . 奶油 黄油 直到 非常 柔软的 .

1. 将黄油搅打至非常柔软。

[ˌtuːˈtuː] . [ˌeɪ diː ˈdiː][ˈʃʊgə(r)][ˈgrædʒuəli] , [ˈθɪnɪŋ] [wɪð] [mɪlk] [ʌnˈtɪl] [ˌaɪ ˈtiː][ɪz][ɒv; əv] [ˈspredɪŋ]

| **2** | **.** | **Add** | **sugar** | **gradually** | **,** | **thinning** | **with** | **milk** | **until** | **it** | **is** | **of** | **spreading** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 2 | . | 添加 | 糖 | 逐步地 | , | 稀疏 | 和 | 牛奶 | 直到 | 它 | 是 | 的 | 传播 |

[kənˈsɪstənsi] . [θriː] .

| **consistency** | **.** | **3** | **.** |
|---|---|---|---|
| 一致性 | . | 3 | . |

2. 逐渐加入糖，并用牛奶稀释，直到达到可以涂抹的稠度。3.

[ˌeɪ diː ˈdiː] [vəˈnɪlə] .

| **Add** | **vanilla** | **.** |
|---|---|---|
| 添加 | 香草 | . |

加入香草精。

[biːt] [ʌnˈtɪl] [smuːð] .

| **Beat** | **until** | **smooth** | **.** |
|---|---|---|---|
| 打 | 直到 | 光滑的 | . |

搅拌至顺滑。

[əˈmaʊnt] : [wʌn] [kʌp] [siː] [peɪdʒ] -

| **Amount** | **:** | **1** | **cup** | **See** | **page** | **81718** |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 数量 | : | 1 | 杯子 | 看 | 页 | - |

用量：1 杯 参见第 81718 页

[kwɪk] ['bʌtəskɒtʃ] ['frɒstɪŋ]

| **QUICK** | **BUTTERSCOTCH** | **FROSTING** |
|---|---|---|
| 快的 | 奶油糖果 | 糖霜 |

快速制作奶油糖霜

[ˌtuːˈtuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['grænjʊleɪtɪd]['ʃʊgə(r)]

| **2** | **tablespoons** | **granulated** | **sugar** |
|---|---|---|---|
| 2 | 汤匙 | 颗粒状 | 糖 |

2汤匙砂糖

¼ [kʌp] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)]

| **¼** | **cup** | **boiling** | **water** |
|---|---|---|---|
| ¼ | 杯子 | 沸腾 | 水 |

¼ 杯沸水

2½ [kʌps] [kənˈfekʃənəz] ['ʃʊgə(r)]

| **2½** | **cups** | **confectioners** | **sugar** |
|---|---|---|---|
| 2½ | 杯子 | 糖果商 | 糖 |

2½ 杯糖粉

¼ [kʌp] [mɪlk]

| **¼** | **cup** | **milk** |
|---|---|---|
| ¼ | 杯子 | 牛奶 |

¼ 杯牛奶

[ˌtuːˈtuː] ['teɪbəlˌspuːnz] butter1 .

| **2** | **tablespoons** | **butter1** | **.** |
|---|---|---|---|
| 2 | 汤匙 | butter1 | . |

2汤匙黄油1.

[meɪk] [ə; eɪ]['kærəmel] ['sɪrəp] [ɒv; əv][ðə; ði]['grænjʊleɪtɪd]['ʃʊgə(r)][baɪ] ['hiːtɪŋ] [ˌaɪ 'tiː] ['sləʊli] ['əʊvə(r)][ə; eɪ]

| **Make** | **a** | **caramel** | **syrup** | **of** | **the** | **granulated** | **sugar** | **by** | **heating** | **it** | **slowly** | **over** | **a** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 制作 | 一个 | 焦糖 | 糖浆 | 的 | 这 | 颗粒状 | 糖 | 经过 | 加热 | 它 | 缓慢地 | 超过 | 一个 |

[fleɪm] [ʌnˈtɪl][ˌaɪ 'tiː] [melts] [ænd; ənd] [bɪˈkʌmz] [strɔː] ['kʌləd] .

| **flame** | **until** | **it** | **melts** | **and** | **becomes** | **straw** | **colored** | **.** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 火焰 | 直到 | 它 | 融化 | 和 | 变成 | 稻草 | 有色 | . |

将砂糖用小火慢慢加热，直到砂糖融化并变成稻草色，制成焦糖糖浆。

[rɪ'muːv] [frɒm; frəm]['faɪə(r)] .
**Remove** **from** **fire** **.**
消除 从 火 .

从火中移开。

[ˌeɪ diː 'diː] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)] ['keəfəli] [æz; əz][ˌaɪ 'tiː] [s'pætəz] .
**Add** **boiling** **water** **carefully** **as** **it** **spatters** **.**
添加 沸腾 水 小心 作为 它 飞溅物 .

小心地加入沸水，因为沸水会溅出来。

[stɜː(r)] [ʌn'tɪl] ['ʃʊgə(r)] [ɪz] [dɪ'zɒlvd] .
**Stir** **until** **sugar** **is** **dissolved** **.**
搅拌 直到 糖 是 溶解 .

搅拌至糖完全溶解。

[ˌtuː'tuː] . [kriːm] ['bʌtə(r)] [ʌn'tɪl] [sɒft] .
**2** **.** **Cream** **butter** **until** **soft** **.**
2 . 奶油 黄油 直到 柔软的 .

2. 将黄油搅打至软化。

[ˌeɪ diː 'diː] ½ [kʌp] [ɒv; əv] [kən'fekʃənəz] ['ʃʊgə(r)] .
**Add** **½** **cup** **of** **confectioners** **sugar** **.**
添加 ½ 杯子 的 糖果商 糖 .

加入半杯糖粉。

[ðen] [ˌeɪ diː 'diː]['ʃʊgə(r)] ['sɪrəp] , ['biːtɪŋ] [wel] .
**Then** **add** **sugar** **syrup** **,** **beating** **well** **.**
然后 添加 糖 糖浆 , 殴打 出色地 .

然后加入糖浆，搅拌均匀。

[ˌeɪ diː 'diː] [rɪ'meɪnɪŋ] [kən'fekʃənəz] ['ʃʊgə(r)]['grædʒuəli] , ['θɪnɪŋ] [wɪð] [mɪlk] [tuː; tə][ə; eɪ] ['spredɪŋ]
**Add** **remaining** **confectioners** **sugar** **gradually** **,** **thinning** **with** **milk** **to** **a** **spreading**
添加 其余的 糖果商 糖 逐步地 , 稀疏 和 牛奶 到 一个 传播
[kən'sɪstənsi] .
**consistency** **.**
一致性 .

逐渐加入剩余的糖粉，用牛奶稀释至可涂抹的稠度。

['flʌfi] ['frɒstɪŋ]
**FLUFFY** **FROSTING**
蓬松的 糖霜

蓬松的糖霜

[wʌn] [kʌp] ['ʃʊgə(r)]
**1** **cup** **sugar**
1 杯子 糖

杯糖

[ˌtuː'tuː] [eg] ['waɪts]
**2** **egg** **whites**
2 蛋 白人

2个蛋清

[fɔːr] ['teɪbəlˌspuːnz] [kəʊld]['wɔːtə(r)]
**4** **tablespoons** **cold** **water**
4 汤匙 寒冷的 水

4汤匙冷水

¼ ['tiːspuːn] [kriːm] [ɒv; əv]['tɑːtə(r)]
**¼** **teaspoon** **cream** **of** **tartar**
¼ 茶匙 奶油 的 鞑靼

¼茶匙塔塔粉

[dæʃ] [ɒv; əv][sɔ:lt]
**Dash** **of** **salt**
短跑 的 盐

少许盐

½ ['ti:spu:n] vanilla1 .
**½** **teaspoon** **vanilla1** **.**
½ 茶匙 vanilla1 .

½茶匙香草精

[kəm'baɪn] ['ʃʊgə(r)] , [ʌn'bi:tn] [eg] ['waɪts] , ['wɔ:tə(r)] , [kri:m] [ɒv; əv]['tɑ:tə(r)][ænd; ənd][sɔ:lt][ɪn]['ʌpə(r)]
**Combine** **sugar** **,** **unbeaten** **egg** **whites** **,** **water** **,** **cream** **of** **tartar** **and** **salt** **in** **upper**
结合 糖 , 不败 蛋 白人 , 水 , 奶油 的 鞑靼 和 盐 在 上
[pɑ:t] [ɒv; əv] ['dʌb(ə)l] ['bɔɪlə(r)] . [ˌtu:'tu:] .
**part** **of** **double** **boiler** **.** **2** **.**
部分 的 双倍的 锅炉 . 2 .

1. 将糖、未打发的蛋白、水、塔塔粉和盐放入双层蒸锅的上层。

[pleɪs] ['əʊvə(r)] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔ:tə(r)][ænd; ənd] [bi:t] ['kɒnstəntli] [wɪð] ['rəʊtəri] [taɪp] ['bi:tə(r)] [ʌn'tɪl] ['frɒstɪŋ]
**Place** **over** **boiling** **water** **and** **beat** **constantly** **with** **rotary** **type** **beater** **until** **frosting**
地方 超过 沸腾 水 和 打 不断地 和 旋转 类型 击打者 直到 糖霜
[wɪl] [stænd][ɪn] [pi:ks] ,
**will** **stand** **in** **peaks** **,**
将要 站立 在 高峰 ,

将糖霜放在沸水上，用旋转式搅拌器不停搅拌，直到糖霜形成尖峰状。

[ɔ:(r)] [ə'baʊt] ['sɛvən] ['mɪnɪts] .
**or** **about** **7** **minutes** **.**
或者 关于 7 分钟 .

或大约7分钟。

[ˌeɪ di: 'di:] [və'nɪlə] [lɑ:st] .
**Add** **vanilla** **last** **.**
添加 香草 最后的 .

最后加入香草精。

[ə'maʊnt] : [θri:] [kʌps] [si:] [peɪdʒ] -
**Amount** **:** **3** **cups** **See** **page** **17**
数量 : 3 杯子 看 页 -

用量：3 杯 参见第 17 页

[sɒft] ['tʃɒklət] ['frɒstɪŋ]
**SOFT** **CHOCOLATE** **FROSTING**
柔软的 巧克力 糖霜

软巧克力糖霜

[wʌn] [kʌp] [kən'fekʃənəz] ['ʃʊgə(r)]
**1** **cup** **confectioners** **sugar**
1 杯子 糖果商 糖

杯糖粉

[wʌn] [eg]
**1** **egg**
1 蛋

1个鸡蛋

[dæʃ] [ɒv; əv][sɔ:lt]
**Dash** **of** **salt**
短跑 的 盐

少许盐

[ˌtuːˈtuː] [skˈweəz] ( [ˌtuːˈtuː] [ˈaʊnsɪz] ) [ˌʌnˈswiːtnd] [ˈtʃɒklət]

| 2 | squares | ( | 2 | ounces | ) | unsweetened | chocolate |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 2 | 正方形 | ( | 2 | 盎司 | ) | 无糖 | 巧克力 |

2块（2盎司）无糖巧克力

½ [ˈtiːspuːn] [vəˈnɪlə]

| ½ | teaspoon | vanilla |
|---|---|---|
| ½ | 茶匙 | 香草 |

½茶匙香草精

[wʌn] . [ˈgrædʒuəli] [ˌeɪ diː ˈdiː] [ˈʃʊgə(r)] [tuː; tə] [ðə; ði] [ˈslaɪtli] [ˈbiːt(ə)n] [eg] .

| 1 | . | Gradually | add | sugar | to | the | slightly | beaten | egg | . |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | . | 逐步地 | 添加 | 糖 | 到 | 这 | 轻微地 | 被打败 | 蛋 | . |

1. 将糖逐渐加入到略微打散的鸡蛋中。

[biːt] [ʌnˈtɪl] [smuːð] [ænd; ənd] [laɪt] .

| Beat | until | smooth | and | light | . |
|---|---|---|---|---|---|
| 打 | 直到 | 光滑的 | 和 | 光 | . |

搅拌至顺滑轻盈。

[ˌtuːˈtuː] . [ˌeɪ diː ˈdiː] [sɔːlt] [ænd; ənd] [ˈmeltɪd] [ˈtʃɒklət] , [ˈblendɪŋ] [wel] .

| 2 | . | Add | salt | and | melted | chocolate | , | blending | well | . |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 2 | . | 添加 | 盐 | 和 | 融化 | 巧克力 | , | 混合 | 出色地 | . |

2. 加入盐和融化的巧克力，搅拌均匀。

[ˌeɪ diː ˈdiː] [vəˈnɪlə] .

| Add | vanilla | . |
|---|---|---|
| 添加 | 香草 | . |

加入香草精。

[kuːl] [bɪˈfɔː(r)] [ˈspredɪŋ] . [θriː] .

| Cool | before | spreading | . | 3 | . |
|---|---|---|---|---|---|
| 凉爽的 | 前 | 传播 | . | 3 | . |

冷却后再涂抹。3.

[ðɪs] [meɪks] [səˈfɪʃ(ə)nt] [tuː; tə] [ˈkʌvə(r)] [tɒps] [ænd; ənd] [saɪdz] [ɒv; əv] [æn; ən] [eit] × [eit] [ɪntʃ] [ləʊf] [keɪk] .

| This | makes | sufficient | to | cover | tops | and | sides | of | an | 8 | × | 8 | inch | loaf | cake | . |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 这 | 制作 | 充足的 | 到 | 覆盖 | 最高额 | 和 | 侧面 | 的 | 一个 | 8 | × | 8 | 英寸 | 面包 | 蛋糕 | . |

这些材料足够覆盖一个 8 × 8 英寸长方形蛋糕的顶部和侧面。

[ˈlemən] [ˈfɪlɪŋ]

| LEMON | FILLING |
|---|---|
| 柠檬 | 填充 |

柠檬馅

[dʒuːs] [ænd; ənd] [ˈgreɪtɪd] [raɪnd] [ɒv; əv] [wʌn] [ˈlemən]

| Juice | and | grated | rind | of | 1 | lemon |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 汁 | 和 | 磨碎的 | 果皮 | 的 | 1 | 柠檬 |

1个柠檬的汁和磨碎的柠檬皮

½ [kʌp] [ˈʃʊgə(r)]

| ½ | cup | sugar |
|---|---|---|
| ½ | 杯子 | 糖 |

半杯糖

¾ [kʌp] [ˈwɔːtə(r)]

| ¾ | cup | water |
|---|---|---|
| ¾ | 杯子 | 水 |

¾ 杯水

2½ [ˈteɪbəlˌspuːnz] [ˈkɔːnstɑːtʃ]

| 2½ | tablespoons | cornstarch |
|---|---|---|
| 2½ | 汤匙 | 玉米淀粉 |

2½汤匙玉米淀粉

[ˌtuːˈtuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['wɔːtə(r)]
**2** **tablespoons** **water**
2 汤匙 水

2汤匙水

[wʌn] [eg] yolk1 .
**1** **egg** **yolk1** **.**
1 蛋 yolk1 .

1个蛋黄。

[kəmˈbaɪn] ['lemən] [dʒuːs] , [raɪnd] , ['ʃʊgə(r)] [ænd; ənd] ¾ [kʌp] ['wɔːtə(r)] .
**Combine** **lemon** **juice** **,** **rind** **,** **sugar** **and** **¾** **cup** **water** **.**
结合 柠檬 汁 , 果皮 , 糖 和 ¾ 杯子 水 .

将柠檬汁、柠檬皮、糖和 ¾ 杯水混合。

['sləʊli] [brɪŋ] [ðɪs] ['mɪkstʃə(r)] [tuː; tə] ['bɔɪlɪŋ] [pɔɪnt] .
**Slowly** **bring** **this** **mixture** **to** **boiling** **point** **.**
缓慢地 带来 这 混合物 到 沸腾 观点 .

慢慢地将混合物加热至沸腾。

[ˌtuːˈtuː] . [meɪk] [ə; eɪ] [smuːð] [peɪst] [ɒv; əv] ['kɔːnstɑːtʃ] [ænd; ənd] [ðə; ðiː] [ˌtuːˈtuː] ['teɪbəlˌspuːnz] [ɒv; əv]
**2** **.** **Make** **a** **smooth** **paste** **of** **cornstarch** **and** **the** **2** **tablespoons** **of**
2 . 制作 一个 光滑的 粘贴 的 玉米淀粉 和 这 2 汤匙 的
['wɔːtə(r)] .
**water** **.**
水 .

2. 将玉米淀粉和 2 汤匙水混合成光滑的糊状物。

[ˌeɪ diː 'diː] ['sləʊli] [tuː; tə] ['sɪrəp] , ['stɜːrɪŋ] ['kɒnstəntli] .
**Add** **slowly** **to** **syrup** **,** **stirring** **constantly** **.**
添加 缓慢地 到 糖浆 , 搅拌 不断地 .

慢慢加入糖浆中，同时不断搅拌。

[kʊk] [ʌnˈtɪl] ['mɪkstʃə(r)] [ɪz] [θɪk] [ænd; ənd] [klɪə(r)] , [ɔː(r)] [əˈbaʊt] [faɪv] ['mɪnɪts] .
**Cook** **until** **mixture** **is** **thick** **and** **clear** **,** **or** **about** **5** **minutes** **.**
厨师 直到 混合物 是 厚的 和 清除 , 或者 关于 5 分钟 .

煮至混合物浓稠透明，约 5 分钟。

[rɪˈmuːv] [frɒm; frəm] [hiːt] . [θriː] .
**Remove** **from** **heat** **.** **3** **.**
消除 从 热 . 3 .

3. 从火上移开。

[ˌeɪ diː 'diː] [smɔːl] [əˈmaʊnt] [tuː; tə] ['slaɪtli] ['biːt(ə)n] [eg] [jəʊk] .
**Add** **small** **amount** **to** **slightly** **beaten** **egg** **yolk** **.**
添加 小的 数量 到 轻微地 被打败 蛋 蛋黄 .

将少量蛋黄液加入略微打散的蛋黄中。

[biːt] ['vɪgərəsli] .
**Beat** **vigorously** **.**
打 大力 .

用力拍打。

[rɪˈtɜːn] [tuː; tə] [rɪˈmeɪnɪŋ] ['mɪkstʃə(r)] [ænd; ənd] [blend] [wel] .
**Return** **to** **remaining** **mixture** **and** **blend** **well** **.**
返回 到 其余的 混合物 和 混合 出色地 .

将混合物倒回剩余部分并充分搅拌。

[kuːl] .
**Cool** **.**
凉爽的 .

凉爽的。

[əˈmaʊnt] : 1½ [kʌps] [siː] [peɪdʒ] -
**Amount : 1½ cups See page 1719**
数量 : 1½ 杯子 看 页 -

用量：1.5 杯 参见第 1719 页

['kʊkiz]
**Cookies**
曲奇饼

曲奇饼

['kəʊkənʌt] ['aɪsbɒks] ['kʊkiz]
**COCONUT ICEBOX COOKIES**
椰子 冰箱 曲奇饼

椰子冰盒饼干

[fɔːr] [kʌps] [ɔːl] - ['pɜːpəs] ['flaʊə(r)]
**4 cups all - purpose flour**
4 杯子 全部 - 目的 面粉

4杯通用面粉

[wʌn] ['tiːspuːn] [ɑːm] & ['hæmə(r)] [ɔː(r)] [kaʊ] [brænd] ['beɪkɪŋ] ['səʊdə]
**1 teaspoon Arm & Hammer or Cow Brand Baking Soda**
1 茶匙 手臂 & 锤 或者 奶牛 品牌 烘烤 苏打

1茶匙 Arm & Hammer 或 Cow Brand 小苏打

[wʌn] ['tiːspuːn] [sɔːlt]
**1 teaspoon salt**
1 茶匙 盐

1茶匙盐

[wʌn] ['tiːspuːn] ['sɪnəmən]
**1 teaspoon cinnamon**
1 茶匙 肉桂

1茶匙肉桂

[wʌn] [kʌp] ['meltɪd] ['bʌtə(r)] , [ɔː(r)]['ʌðə(r)] ['ʃɔːtnɪŋ]
**1 cup melted butter , or other shortening**
1 杯子 融化 黄油 , 或者 其他 缩短

杯融化的黄油或其他起酥油

[wʌn] [kʌp] ['grænjʊleɪtɪd] ['ʃʊgə(r)]
**1 cup granulated sugar**
1 杯子 颗粒状 糖

杯砂糖

½ [kʌp] ['sɪftɪd] [braʊn] ['ʃʊgə(r)] , ['fɜːmli] [pækt]
**½ cup sifted brown sugar , firmly packed**
½ 杯子 筛过的 棕色的 糖 , 牢牢 包装

半杯过筛红糖，压实

[ˌtuːˈtuː] [egz]
**2 eggs**
2 鸡蛋

2个鸡蛋

[ˌtuːˈtuː] [kʌps] ['ʃredɪd] ['kəʊkənʌt]
**2 cups shredded coconut**
2 杯子 碎 椰子

杯椰丝

½ [kʌp] [swiːt] milk1 .
**½ cup sweet milk1 .**
½ 杯子 甜的 milk1 .

1. 半杯甜牛奶

[sɪft] , [ðen] ['meʒə(r)] [ðə; ði]['flaʊə(r)] .

| Sift | , | then | measure | the | flour | . |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 筛 | , | 然后 | 措施 | 这 | 面粉 | . |

将面粉过筛，然后称量。

[sɪft] [ə'gen] [wɪð] [ðə; ði] ['beɪkɪŋ] ['səʊdə] , [sɔ:lt][ænd; ənd] ['sɪnəmən] . [ˌtu:'tu:] .

| Sift | again | with | the | baking | soda | , | salt | and | cinnamon | . | 2 | . |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 筛 | 再次 | 和 | 这 | 烘烤 | 苏打 | , | 盐 | 和 | 肉桂 | . | 2 | . |

1. 将面粉与小苏打、盐和肉桂一起过筛。

[kəm'baɪn] ['meltɪd] ['ʃɔ:tnɪŋ] , ['grænjʊleɪtɪd]['ʃʊgə(r)] , [braʊn] ['ʃʊgə(r)] , [wel] ['bi:t(ə)n] [egz] , ['kəʊkənʌt] [ænd; ənd] [mɪlk] .

| Combine | melted | shortening | , | granulated | sugar | , | brown | sugar | , | well | beaten | eggs | , | coconut | and | milk | . |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 结合 | 融化 | 缩短 | , | 颗粒状 | 糖 | , | 棕色的 | 糖 | , | 出色地 | 被打败 | 鸡蛋 | , | 椰子 | 和 | 牛奶 | . |

将融化的起酥油、砂糖、红糖、打散的鸡蛋、椰蓉和牛奶混合在一起。

[rɪ'zɜ:v] [pɑ:t] [ɒv; əv]['kəʊkənʌt][fɔ:(r); fə(r)] ['gɑ:nɪʃ] [ɪf] [dɪ'zaɪəd] . [θri:] .

| Reserve | part | of | coconut | for | garnish | if | desired | . | 3 | . |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 预订 | 部分 | 的 | 椰子 | 为了 | 装饰 | 如果 | 想要的 | . | 3 | . |

如果需要，可以留一些椰丝作装饰。3.

[tu:; tə] [ðɪs] ['mɪkstʃə(r)] [blend] [ɪn][ðə; ði][draɪ] [ɪn'gri:diənts] . [fɔ:r] .

| To | this | mixture | blend | in | the | dry | ingredients | . | 4 | . |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 到 | 这 | 混合物 | 混合 | 在 | 这 | 干燥 | 原料 | . | 4 | . |

将干料加入混合物中搅拌均匀。4.

[fɔ:m] ['ɪntu:] [tu:] [rəʊlz][sɪks] ['ɪntʃɪz] [lɒŋ] .

| Form | into | two | rolls | 6 | inches | long | . |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 形式 | 进入 | 二 | 卷 | 6 | 英寸 | 长的 | . |

擀成两个6英寸长的卷。

[ræp] [ɪn][wæks]['peɪpə(r)] .

| Wrap | in | wax | paper | . |
|---|---|---|---|---|
| 裹 | 在 | 蜡 | 纸 | . |

用蜡纸包裹。

[pleɪs] [ɪn][rɪ'frɪdʒəreɪtə(r)] [ʌn'tɪl] ['θʌrəli] [tʃɪld] [ɔ:(r)][æz; əz] ['ni:dɪd] . [faɪv] .

| Place | in | refrigerator | until | thoroughly | chilled | or | as | needed | . | 5 | . |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 地方 | 在 | 冰箱 | 直到 | 彻底 | 冷藏 | 或者 | 作为 | 需要 | . | 5 | . |

放入冰箱冷藏至完全冷却或按需冷藏。5.

[kʌt] ¼ [ɪntʃ] ['slaɪsɪz][frɒm; frəm][rəʊl][æz; əz][rɪ'kwaɪəd] .

| Cut | ¼ | inch | slices | from | roll | as | required | . |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 切 | ¼ | 英寸 | 切片 | 从 | 卷 | 作为 | 必需的 | . |

根据需要，将面包卷切成 ¼ 英寸厚的片。

[beɪk] [ɪn][hɒt]['ʌv(ə)n] .

| Bake | in | hot | oven | . |
|---|---|---|---|---|
| 烤 | 在 | 热的 | 烤箱 | . |

放入高温烤箱烘烤。

[ə'maʊnt] : [fɔ:r]['dʌz(ə)n] ['kʊkiz] ['temprətʃə(r)] : 425° [ef] . [taɪm] : [faɪv] - [eit] ['mɪnɪts]

| Amount | : | 4 | dozen | cookies | Temperature | : | 425° | F | . | Time | : | 5 | - | 8 | minutes |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 数量 | : | 4 | 打 | 曲奇饼 | 温度 | : | 425° | F | . | 时间 | : | 5 | - | 8 | 分钟 |

数量：4 打饼干 温度：425°F 时间：5-8 分钟

[si:] [peɪdʒ] -

| See | page | 20 |
|---|---|---|
| 看 | 页 | - |

参见第20页

[sɒft] [mə'læsɪz] ['kʊkiz]
**SOFT** **MOLASSES** **COOKIES**
柔软的 糖蜜 曲奇饼

软糖蜜饼干

4½ [kʌps] [ɔ:l] - ['pɜ:pəs] ['flaʊə(r)]
**4½** **cups** **all** **-** **purpose** **flour**
4½ 杯子 全部 - 目的 面粉

4½ 杯通用面粉

[ˌtu:'tu:] ['ti:spu:n] [ɑ:m] & ['hæmə(r)] [ɔ:(r)] [kaʊ] [brænd] ['beɪkɪŋ] ['səʊdə]
**2** **teaspoons** **Arm** **&** **Hammer** **or** **Cow** **Brand** **Baking** **Soda**
2 茶匙 手臂 & 锤 或者 奶牛 品牌 烘烤 苏打

2茶匙Arm & Hammer或Cow Brand牌小苏打

[θri:] ['ti:spu:n] ['dʒɪndʒə(r)]
**3** **teaspoons** **ginger**
3 茶匙 姜

3茶匙姜

[wʌn] ['ti:spu:n] [sɔ:lt]
**1** **teaspoon** **salt**
1 茶匙 盐

1茶匙盐

[wʌn] [kʌp] ['bʌtə(r)] , [ɔ:(r)]['ʌðə(r)] ['ʃɔ:tnɪŋ]
**1** **cup** **butter** **,** **or** **other** **shortening**
1 杯子 黄油 , 或者 其他 缩短

杯黄油或其他起酥油

[wʌn] [kʌp] ['sɪftɪd] [braʊn] ['ʃʊgə(r)] , ['fɜ:mli] [pækt]
**1** **cup** **sifted** **brown** **sugar** **,** **firmly** **packed**
1 杯子 筛过的 棕色的 糖 , 牢牢 包装

杯过筛红糖，压实

[ˌtu:'tu:] [egz]
**2** **eggs**
2 鸡蛋

2个鸡蛋

¾ [kʌp] [mə'læsɪz]
**¾** **cup** **molasses**
¾ 杯子 糖蜜

¾ 杯糖蜜

¾ [kʌp] ['saʊə(r)] [mɪlk]
**¾** **cup** **sour** **milk**
¾ 杯子 酸的 牛奶

¾ 杯酸奶

['grænjʊleɪtɪd] sugar1 .
**Granulated** **sugar1** **.**
颗粒状 sugar1 .

砂糖1.

[sɪft] , [ðen] ['meʒə(r)] [ðə; ði]['flaʊə(r)] .
**Sift** **,** **then** **measure** **the** **flour** **.**
筛 , 然后 措施 这 面粉 .

将面粉过筛，然后称量。

[sɪft] [ə'gen] [wɪð] [ðə; ði] ['beɪkɪŋ] ['səʊdə] , ['dʒɪndʒə(r)][ænd; ənd][sɔ:lt] .
**Sift** **again** **with** **the** **baking** **soda** **,** **ginger** **and** **salt** **.**
筛 再次 和 这 烘烤 苏打 , 姜 和 盐 .

再次过筛，加入小苏打、姜和盐。

[ˌtuːˈtuː] . [kriːm] ['ʃɔːtnɪŋ] , [ˌeɪ diː 'diː]['ʃʊgə(r)]['grædʒuəli][ænd; ənd] [biːt] [ʌn'tɪl] [laɪt] [ænd; ənd] ['flʌfi] .

| **2** | **.** | **Cream** | **shortening** | **,** | **add** | **sugar** | **gradually** | **and** | **beat** | **until** | **light** | **and** | **fluffy** | **.** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 2 | . | 奶油 | 缩短 | , | 添加 | 糖 | 逐步地 | 和 | 打 | 直到 | 光 | 和 | 蓬松的 | . |

[θriː] .

| **3** | **.** |
|---|---|
| 3 | . |

2. 将起酥油搅打至蓬松轻盈，逐渐加入糖，继续搅打至蓬松轻盈。3.

[blend] [ɪn][ðə; ði] [wel] ['biːt(ə)n] [egz] .

| **Blend** | **in** | **the** | **well** | **beaten** | **eggs** | **.** |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 混合 | 在 | 这 | 出色地 | 被打败 | 鸡蛋 | . |

拌入打散的鸡蛋。

[ðen] [ˌeɪ diː 'diː] [mə'læsɪz] [ænd; ənd] [kən'tɪnjuː] ['biːtɪŋ] .

| **Then** | **add** | **molasses** | **and** | **continue** | **beating** | **.** |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 然后 | 添加 | 糖蜜 | 和 | 继续 | 殴打 | . |

然后加入糖蜜，继续搅拌。

[fɔːr] . [ɔːl'tɜːnətli] [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði][draɪ] [ɪn'griːdiənts] [wɪð] [ðə; ði][mɪlk] , ['biːtɪŋ] [ʌn'tɪl] [smuːð] ['ɑːftə(r)]

| **4** | **.** | **Alternately** | **add** | **the** | **dry** | **ingredients** | **with** | **the** | **milk** | **,** | **beating** | **until** | **smooth** | **after** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 4 | . | 交替 | 添加 | 这 | 干燥 | 原料 | 和 | 这 | 牛奶 | , | 殴打 | 直到 | 光滑的 | 后 |

[iːtʃ] [ə'dɪʃ(ə)n] .

| **each** | **addition** | **.** |
|---|---|---|
| 每个 | 添加 | . |

4. 将干料与牛奶交替加入，每次加入后都要搅拌至顺滑。

[faɪv] . [tʃɪl] [dəʊ] [ɪn][rɪ'frɪdʒəreɪtə(r)] ['sevrəl] ['aʊəz] . [sɪks] .

| **5** | **.** | **Chill** | **dough** | **in** | **refrigerator** | **several** | **hours** | **.** | **6** | **.** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 5 | . | 寒意 | 面团 | 在 | 冰箱 | 一些 | 小时 | . | 6 | . |

5. 将面团放入冰箱冷藏数小时。6.

[tɜːn] ['ɒntə] ['flaʊəd] [bɔːd] .

| **Turn** | **onto** | **floured** | **board** | **.** |
|---|---|---|---|---|
| 转动 | 到 | 撒了面粉 | 木板 | . |

将盘子翻到撒了面粉的案板上。

[rəʊl][tuː; tə] ¼ - [ɪntʃ] ['θɪknəs] [ænd; ənd] [kʌt] [wɪð] ['skæləpt; 'skɒləpt] ['kʊki] ['kʌtə(r)] ,

| **Roll** | **to** | **¼** | **-** | **inch** | **thickness** | **and** | **cut** | **with** | **scalloped** | **cooky** | **cutter** | **,** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 卷 | 到 | ¼ | - | 英寸 | 厚度 | 和 | 切 | 和 | 扇贝状的 | 饼干 | 刀具 | , |

擀成¼英寸厚，用扇形饼干模具切出形状。

[ɔː(r)] [fɔːm] [ə; eɪ][rəʊl][ɒv; əv][ðə; ði] [dəʊ] [ænd; ənd] [kʌt] ['slaɪsɪz] ¼ [ɪntʃ] [θɪk] .

| **or** | **form** | **a** | **roll** | **of** | **the** | **dough** | **and** | **cut** | **slices** | **¼** | **inch** | **thick** | **.** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 或者 | 形式 | 一个 | 卷 | 的 | 这 | 面团 | 和 | 切 | 切片 | ¼ | 英寸 | 厚的 | . |

或者将面团卷成卷，切成 ¼ 英寸厚的片。

['sprɪŋk(ə)l] [wɪð] ['grænjʊleɪtɪd]['ʃʊgə(r)] . ['sɛvən] .

| **Sprinkle** | **with** | **granulated** | **sugar** | **.** | **7** | **.** |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 撒 | 和 | 颗粒状 | 糖 | . | 7 | . |

撒上砂糖。7.

[pleɪs] [ɒn] [griːzd] ['beɪkɪŋ] [ʃiːt] .

| **Place** | **on** | **greased** | **baking** | **sheet** | **.** |
|---|---|---|---|---|---|
| 地方 | 在 | 涂油 | 烘烤 | 床单 | . |

放在抹了油的烤盘上。

[beɪk] [ɪn][ə; eɪ][hɒt]['ʌv(ə)n] .

| **Bake** | **in** | **a** | **hot** | **oven** | **.** |
|---|---|---|---|---|---|
| 烤 | 在 | 一个 | 热的 | 烤箱 | . |

放入高温烤箱烘烤。

[əˈmaʊnt] : [θriː][ˈdʌz(ə)n] , [θriː] - [ɪntʃ] [ˈkʊkiz] [ˈtemprətʃə(r)] : 400° [ef] . [taɪm] : - minutes2021

**Amount** : **3** **dozen** , **3** - **inch** **cookies** **Temperature** : **400°** **F** . **Time** : **12** **minutes2021**

数量 : 3 打 , 3 - 英寸 曲奇饼 温度 : 400° F . 时间 : - minutes2021

数量：3打（3英寸）饼干 温度：400华氏度 时间：12分钟

[fruːt] [ˈkʊkiz]

**FRUIT** **COOKIES**

水果 曲奇饼

水果饼干

3½ [kʌps] [ɔːl] - [ˈpɜːpəs] [ˈflaʊə(r)]

**3½** **cups** **all** **-** **purpose** **flour**

3½ 杯子 全部 - 目的 面粉

3½ 杯通用面粉

[wʌn] [ˈtiːspuːn] [ɑːm] & [ˈhæmə(r)] [ɔː(r)] [kaʊ] [brænd] [ˈbeɪkɪŋ] [ˈsəʊdə]

**1** **teaspoon** **Arm** **&** **Hammer** **or** **Cow** **Brand** **Baking** **Soda**

1 茶匙 手臂 & 锤 或者 奶牛 品牌 烘烤 苏打

1茶匙 Arm & Hammer 或 Cow Brand 小苏打

½ [ˈtiːspuːn] [sɔːlt]

**½** **teaspoon** **salt**

½ 茶匙 盐

½茶匙盐

[wʌn] [ˈtiːspuːn] [ˈsɪnəmən]

**1** **teaspoon** **cinnamon**

1 茶匙 肉桂

1茶匙肉桂

[wʌn] [ˈtiːspuːn] [ˈnʌtmeg]

**1** **teaspoon** **nutmeg**

1 茶匙 肉豆蔻

1茶匙肉豆蔻

¾ [kʌp] [ˈbʌtə(r)]

**¾** **cup** **butter**

¾ 杯子 黄油

¾ 杯黄油

[wʌn] [kʌp] [ˈʃʊgə(r)]

**1** **cup** **sugar**

1 杯子 糖

杯糖

[ˌtuːˈtuː] [egz]

**2** **eggs**

2 鸡蛋

2个鸡蛋

¾ [kʌp] [məˈlæsɪz]

**¾** **cup** **molasses**

¾ 杯子 糖蜜

¾ 杯糖蜜

[wʌn] [kʌp] [ˈreɪzɪnz]

**1** **cup** **raisins**

1 杯子 葡萄干

杯葡萄干

[wʌn] [kʌp] [ˈnʌtˌmiːt] , [ˈkɔːsli] cut1 .

**1** **cup** **nutmeats** **,** **coarsely** **cut1** **.**

1 杯子 坚果 , 粗略地 cut1 .

杯粗切的坚果仁。

[sɪft] , [ðen] ['meʒə(r)] [ðə; ði]['flaʊə(r)] .

| **Sift** | **,** | **then** | **measure** | **the** | **flour** | **.** |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 筛 | , | 然后 | 措施 | 这 | 面粉 | . |

将面粉过筛，然后称量。

[sɪft] [θriː] [taɪmz] [wɪð] [ðə; ði] ['beɪkɪŋ] ['səʊdə] , [sɔːlt][ænd; ənd][s'paɪsɪz] . [ˌtuː'tuː] .

| **Sift** | **three** | **times** | **with** | **the** | **baking** | **soda** | **,** | **salt** | **and** | **spices** | **.** | **2** | **.** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 筛 | 三 | 时代 | 和 | 这 | 烘烤 | 苏打 | , | 盐 | 和 | 香料 | . | 2 | . |

将小苏打、盐和香料过筛三次。2.

[kriːm] [ðə; ði]['bʌtə(r)] [ʌn'tɪl] [laɪt] [ænd; ənd] ['lemən] ['kʌlәd] .

| **Cream** | **the** | **butter** | **until** | **light** | **and** | **lemon** | **colored** | **.** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 奶油 | 这 | 黄油 | 直到 | 光 | 和 | 柠檬 | 有色 | . |

将黄油搅打至颜色变浅且呈柠檬色。

[ˌeɪ diː 'diː]['ʃʊgə(r)]['grædʒuəli] .

| **Add** | **sugar** | **gradually** | **.** |
|---|---|---|---|
| 添加 | 糖 | 逐步地 | . |

糖要慢慢加。

[θriː] . ['sləʊli] [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] [wel] ['biːt(ə)n] [egz] , [ðen] [ðə; ði] [mə'læsɪz] , ['blendɪŋ] ['θʌrəli] . [fɔːr]

| **3** | **.** | **Slowly** | **add** | **the** | **well** | **beaten** | **eggs** | **,** | **then** | **the** | **molasses** | **,** | **blending** | **thoroughly** | **.** | **4** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 3 | . | 缓慢地 | 添加 | 这 | 出色地 | 被打败 | 鸡蛋 | , | 然后 | 这 | 糖蜜 | , | 混合 | 彻底 | . | 4 |

.

**:**

.

3. 慢慢加入打散的鸡蛋，然后加入糖蜜，充分搅拌均匀。4.

[ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði][draɪ] [ɪn'griːdiənts] , ['biːtɪŋ] [ʌn'tɪl] [smuːð] . [faɪv] .

| **Add** | **the** | **dry** | **ingredients** | **,** | **beating** | **until** | **smooth** | **.** | **5** | **.** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 添加 | 这 | 干燥 | 原料 | , | 殴打 | 直到 | 光滑的 | . | 5 | . |

加入干料，搅拌至顺滑。5.

[lɑːst] , [stɜː(r)][ɪn][ðə; ði]['reɪzɪnz][ænd; ənd] [nʌts] .

| **Last** | **,** | **stir** | **in** | **the** | **raisins** | **and** | **nuts** | **.** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 最后的 | , | 搅拌 | 在 | 这 | 葡萄干 | 和 | 坚果 | . |

最后，拌入葡萄干和坚果。

[sɪks] . [tʃɪl] [ɪn][rɪ'frɪdʒəreɪtə(r)][ʌn'tɪl][fɜːm] [ɪ'nʌf] [tuː; tə]['hænd(ə)l] . ['sɛvən] .

| **6** | **.** | **Chill** | **in** | **refrigerator** | **until** | **firm** | **enough** | **to** | **handle** | **.** | **7** | **.** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 6 | . | 寒意 | 在 | 冰箱 | 直到 | 公司 | 足够的 | 到 | 处理 | . | 7 | . |

6. 放入冰箱冷藏至足够硬，可以处理为止。7.

[tɜːn] ['ɒntə][ə; eɪ] ['laɪtli] ['flaʊəd] [bɔːd] .

| **Turn** | **onto** | **a** | **lightly** | **floured** | **board** | **.** |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 转动 | 到 | 一个 | 轻轻 | 撒了面粉 | 木板 | . |

将盘子放在撒了少许面粉的案板上。

[rəʊl][æz; əz] [θɪn] [æz; əz]['pɒsəb(ə)l] [wɪ'ðaʊt] ['kɔːzɪŋ] [dəʊ] [tuː; tə] [breɪk] .

| **Roll** | **as** | **thin** | **as** | **possible** | **without** | **causing** | **dough** | **to** | **break** | **.** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 卷 | 作为 | 薄的 | 作为 | 可能的 | 没有 | 导致 | 面团 | 到 | 休息 | . |

擀得尽可能薄，但不要让面团破裂。

[kʌt] [wɪð] [lɑːdʒ] [saɪz] , ['flaʊəd] ['kʌtə(r)] . [eit] .

| **Cut** | **with** | **large** | **size** | **,** | **floured** | **cutter** | **.** | **8** | **.** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 切 | 和 | 大的 | 尺寸 | , | 撒了面粉 | 刀具 | . | 8 | . |

用大号、撒了面粉的切刀切。8.

[beɪk] [ɒn][æn; ən] [ʌn'griːst] ['beɪkɪŋ] [ʃiːt] [ɪn][ə; eɪ][hɒt]['ʌv(ə)n] .

| **Bake** | **on** | **an** | **ungreased** | **baking** | **sheet** | **in** | **a** | **hot** | **oven** | **.** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 烤 | 在 | 一个 | 未涂油的 | 烘烤 | 床单 | 在 | 一个 | 热的 | 烤箱 | . |

在未涂油的烤盘上，放入预热好的烤箱烘烤。

[əˈmaʊnt] : 3½ [ˈdʌz(ə)n] [ˈkʊkiz] [ˈtemprətʃə(r)] : 425° [ef] . [taɪm] : [eit] - - [ˈmɪnɪts]
**Amount : 3½ dozen cookies Temperature : 425° F . Time : 8 - 10 minutes**
数量 : 3½ 打 曲奇饼 温度 : 425° F . 时间 : 8 - - 分钟

数量：3.5 打饼干 温度：425°F 时间：8-10 分钟

---

[ˈfrɒstɪd] [ˈtʃɒklət] [drɒps]
**FROSTED CHOCOLATE DROPS**
磨砂 巧克力 滴

糖霜巧克力豆

---

1¾ [kʌps] [ɔːl] - [ˈpɜːpəs] [ˈflaʊə(r)]
**1¾ cups all - purpose flour**
1¾ 杯子 全部 - 目的 面粉

1¾ 杯通用面粉

---

½ [ˈtiːspuːn] [ɑːm] & [ˈhæmə(r)] [ɔː(r)] [kaʊ] [brænd] [ˈbeɪkɪŋ] [ˈsəʊdə]
**½ teaspoon Arm & Hammer or Cow Brand Baking Soda**
½ 茶匙 手臂 & 锤 或者 奶牛 品牌 烘烤 苏打

½ 茶匙 Arm & Hammer 或 Cow Brand 小苏打

---

½ [ˈtiːspuːn] [sɔːlt]
**½ teaspoon salt**
½ 茶匙 盐

½茶匙盐

---

½ [kʌp] [ˈbʌtə(r)] , [ɔː(r)][ˈʌðə(r)] [ˈʃɔːtnɪŋ]
**½ cup butter , or other shortening**
½ 杯子 黄油 , 或者 其他 缩短

半杯黄油或其他起酥油

---

¾ [kʌp] [ˈʃʊgə(r)]
**¾ cup sugar**
¾ 杯子 糖

¾ 杯糖

---

[wʌn] [eg]
**1 egg**
1 蛋

1个鸡蛋

---

[ˌtuːˈtuː] [skˈweəz] ( [ˌtuːˈtuː] [ˈaʊnsɪz] ) [ˌʌnˈswiːtnd] [ˈtʃɒklət]
**2 squares ( 2 ounces ) unsweetened chocolate**
2 正方形 ( 2 盎司 ) 无糖 巧克力

2块（2盎司）无糖巧克力

---

[wʌn] [ˈtiːspuːn] [vəˈnɪlə]
**1 teaspoon vanilla**
1 茶匙 香草

1茶匙香草精

---

½ [kʌp] [swiːt] [mɪlk]
**½ cup sweet milk**
½ 杯子 甜的 牛奶

半杯甜牛奶

---

½ [kʌp] [ˈnʌtˌmiːt] , [ˈkɔːsli] cut1 .
**½ cup nutmeats , coarsely cut1 .**
½ 杯子 坚果 , 粗略地 cut1 .

½ 杯粗切的坚果仁[1]。

---

[sɪft] , [ðen] [ˈmeʒə(r)] [ðə; ði][ˈflaʊə(r)] .
**Sift , then measure the flour .**
筛 , 然后 措施 这 面粉 .

将面粉过筛，然后称量。

[sɪft] [θriː] [taɪmz] [wɪð] [ðə; ði] ['beɪkɪŋ] ['səʊdə][ænd; ənd][sɔːlt] . [ˌtuː'tuː] .

| Sift | three | times | with | the | baking | soda | and | salt | . | 2 | . |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 筛 | 三 | 时代 | 和 | 这 | 烘烤 | 苏打 | 和 | 盐 | . | 2 | . |

将小苏打和盐过筛三次。2.

[kriːm] [ðə; ði]['bʌtə(r)] [ʌn'tɪl] [laɪt] [ænd; ənd]['lemən] ['kʌləd] .

| Cream | the | butter | until | light | and | lemon | colored | . |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 奶油 | 这 | 黄油 | 直到 | 光 | 和 | 柠檬 | 有色 | . |

将黄油搅打至颜色变浅且呈柠檬色。

[ˌeɪ diː 'diː]['ʃʊgə(r)]['grædʒuəli] , ['biːtɪŋ] ['ɑːftə(r)] [iːtʃ] [ə'dɪʃ(ə)n] .

| Add | sugar | gradually | , | beating | after | each | addition | . |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 添加 | 糖 | 逐步地 | , | 殴打 | 后 | 每个 | 添加 | . |

分次加入糖，每次加入后都要搅拌均匀。

[θriː] . ['sləʊli] [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] [wel] ['biːt(ə)n] [eg] , [ðen] [ðə; ði] ['tʃɒklət] [wɪtʃ] [hæz; həz] [biːn] ['meltɪd]

| 3 | . | Slowly | add | the | well | beaten | egg | , | then | the | chocolate | which | has | been | melted |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 3 | . | 缓慢地 | 添加 | 这 | 出色地 | 被打败 | 蛋 | , | 然后 | 这 | 巧克力 | 哪个 | 有 | 到过 | 融化 |

[ænd; ənd] [kuːld] . [fɔːr] .

| and | cooled | . | 4 | . |
|---|---|---|---|---|
| 和 | 冷却 | . | 4 | . |

3. 慢慢加入打散的鸡蛋，然后加入融化并冷却的巧克力。4.

[stɜː(r)] [və'nɪlə] ['ɪntuː][ðə; ði][mɪlk] .

| Stir | vanilla | into | the | milk | . |
|---|---|---|---|---|---|
| 搅拌 | 香草 | 进入 | 这 | 牛奶 | . |

将香草精拌入牛奶中。

[ɔːl'tɜːnətli] [ˌeɪ diː 'diː][draɪ] [ɪn'griːdiənts] [ænd; ənd]['lɪkwɪd] , ['biːtɪŋ] [ʌn'tɪl] [smuːð] ['ɑːftə(r)] [iːtʃ]

| Alternately | add | dry | ingredients | and | liquid | , | beating | until | smooth | after | each |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 交替 | 添加 | 干燥 | 原料 | 和 | 液体 | , | 殴打 | 直到 | 光滑的 | 后 | 每个 |

[ə'dɪʃ(ə)n] .

| addition | . |
|---|---|
| 添加 | . |

交替加入干料和液体，每次加入后都要搅拌至顺滑。

[stɜː(r)][ɪn] ['nʌtˌmiːt] . [faɪv] .

| Stir | in | nutmeats | . | 5 | . |
|---|---|---|---|---|---|
| 搅拌 | 在 | 坚果 | . | 5 | . |

5. 拌入坚果碎。

[drɒp] [baɪ] [ 'spuːnful ] [ɒn] [ʌn'griːst] ['beɪkɪŋ] [ʃiːt] .

| Drop | by | spoonfuls | on | ungreased | baking | sheet | . |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 降低 | 经过 | 一勺 | 在 | 未涂油的 | 烘烤 | 床单 | . |

用勺子将面糊舀到未涂油的烤盘上。

[beɪk] [ɪn][hɒt]['ʌv(ə)n] . [sɪks] .

| Bake | in | hot | oven | . | 6 | . |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 烤 | 在 | 热的 | 烤箱 | . | 6 | . |

6. 放入高温烤箱烘烤。

[wen] [kuːl] , [frɒst] [wɪð] [spft] ['tʃɒklət] ['frɒstɪŋ] .

| When | cool | , | frost | with | Soft | Chocolate | Frosting | . |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 什么时候凉爽的 | , | | 霜 | 和 | 柔软的 | 巧克力 | 糖霜 | . |

冷却后，涂上软巧克力糖霜。

[ə'maʊnt] : [θriː]['dʌz(ə)n] ['kʊkiz] ['temprətʃə(r)] : 425° [ef] . [taɪm] : [eit] - - ['mɪnɪts]

| Amount | : | 3 | dozen | cookies | Temperature | : | 425° | F | . | Time | : | 8 | - | 10 | minutes |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 数量 | : | 3 | 打 | 曲奇饼 | 温度 | : | 425° | F | . | 时间 | : | 8 | - | - | 分钟 |

数量：3 打饼干 温度：425°F 时间：8-10 分钟

[siː] [peɪdʒ] -
**See page 2022**
看 页 -

参见第2022页

[əʊld] ['fæʃ(ə)nd] [mə'læsɪz] ['kʊkiz]
**OLD FASHIONED MOLASSES COOKIES**
老的 造型 糖蜜 曲奇饼

老式糖蜜饼干

[eit] [kʌps] [ɔːl] - ['pɜːpəs] ['flaʊə(r)]
**8 cups all - purpose flour**
8 杯子 全部 - 目的 面粉

杯通用面粉

[fɔːr] ['tiːspuːn] [ɑːm] & ['hæmə(r)] [ɔː(r)] [kaʊ] [brænd] ['beɪkɪŋ] ['səʊdə]
**4 teaspoons Arm & Hammer or Cow Brand Baking Soda**
4 茶匙 手臂 & 锤 或者 奶牛 品牌 烘烤 苏打

4茶匙Arm & Hammer或Cow Brand牌小苏打

¼ ['tiːspuːn] [sɔːlt]
**¼ teaspoon salt**
¼ 茶匙 盐

¼茶匙盐

[wʌn] ['teɪblspuːn] ['dʒɪndʒə(r)]
**1 tablespoon ginger**
1 汤匙 姜

1汤匙姜

[wʌn] ['tiːspuːn] ['sɪnəmən]
**1 teaspoon cinnamon**
1 茶匙 肉桂

1茶匙肉桂

[θriː] [kʌps] [mə'læsɪz]
**3 cups molasses**
3 杯子 糖蜜

杯糖蜜

[wʌn] [kʌp] [lɑːd] , ['meltɪd]
**1 cup lard , melted**
1 杯子 猪油 , 融化

杯猪油，融化

½ [kʌp] ['bʌtə(r)] , ['meltɪd]
**½ cup butter , melted**
½ 杯子 黄油 , 融化

半杯融化的黄油

- ['teɪbəlˌspuːnz] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)]
**10 tablespoons boiling water**
- 汤匙 沸腾 水

10汤匙沸水

['grænjʊleɪtɪd] sugar1 .
**Granulated sugar1 .**
颗粒状 sugar1 .

砂糖1.

[sɪft] , [ðen] ['meʒə(r)] [ðə; ði]['flaʊə(r)] .
**Sift , then measure the flour .**
筛 , 然后 措施 这 面粉 .

将面粉过筛，然后称量。

[sɪft] [θriː] [taɪmz] [wɪð] [ðə; ði] ['beɪkɪŋ] ['səʊdə] , [sɔːlt][ænd; ənd][s'paɪsɪz] . [ˌtuː'tuː] .

| **Sift** | **three** | **times** | **with** | **the** | **baking** | **soda** | **,** | **salt** | **and** | **spices** | **.** | **2** | **.** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 筛 | 三 | 时代 | 和 | 这 | 烘烤 | 苏打 | , | 盐 | 和 | 香料 | . | 2 | . |

将小苏打、盐和香料过筛三次。2.

[kəm'baɪn] [ðə; ði] [mə'læsɪz] , ['meltɪd] ['ʃɔːtnɪŋ] [ænd; ənd] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)] . [θriː] .

| **Combine** | **the** | **molasses** | **,** | **melted** | **shortening** | **and** | **boiling** | **water** | **.** | **3** | **.** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 结合 | 这 | 糖蜜 | , | 融化 | 缩短 | 和 | 沸腾 | 水 | . | 3 | . |

将糖蜜、融化的起酥油和沸水混合。3.

[tuː; tə] [ðiːz] ['lɪkwɪd] [ɪn'griːdiənts] , [ˌeɪ diː 'diː][fɔːr] [kʌps] [ɒv; əv][draɪ] [ɪn'griːdiənts] [ænd; ənd] [blend] [wel] .

| **To** | **these** | **liquid** | **ingredients** | **,** | **add** | **4** | **cups** | **of** | **dry** | **ingredients** | **and** | **blend** | **well** | **.** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 到 | 这些 | 液体 | 原料 | , | 添加 | 4 | 杯子 | 的 | 干燥 | 原料 | 和 | 混合 | 出色地 | . |

[fɔːr] .

| **4** | **.** |
|---|---|
| 4 | . |

将这些液体原料加入 4 杯干原料，搅拌均匀。4.

[ˌeɪ diː 'diː] [rɪ'meɪnɪŋ] [fɔːr] [kʌps] [ɒv; əv][draɪ] [ɪn'griːdiənts] ['grædʒuəli] , ['biːtɪŋ] [wel] ['ɑːftə(r)] [iːtʃ] [ə'dɪʃ(ə)n] . [faɪv] .

| **Add** | **remaining** | **4** | **cups** | **of** | **dry** | **ingredients** | **gradually** | **,** | **beating** | **well** | **after** | **each** | **addition** | **.** | **5** | **.** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 添加 | 其余的 | 4 | 杯子 | 的 | 干燥 | 原料 | 逐步地 | , | 殴打 | 出色地 | 后 | 每个 | 添加 | . | 5 | . |

将剩余的 4 杯干料分次加入，每次加入后都要充分搅拌。5.

[let] [stænd][ɪn][ə; eɪ] [kuːl] [pleɪs] [ə'baʊt] [wʌn]['aʊə(r)] . [sɪks] .

| **Let** | **stand** | **in** | **a** | **cool** | **place** | **about** | **1** | **hour** | **.** | **6** | **.** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 让 | 站立 | 在 | 一个 | 凉爽的 | 地方 | 关于 | 1 | 小时 | . | 6 | . |

放在阴凉处静置约1小时。6.

[tɜːn] ['ɒntə][ə; eɪ] ['laɪtli] ['flaʊəd] [bɔːd] .

| **Turn** | **onto** | **a** | **lightly** | **floured** | **board** | **.** |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 转动 | 到 | 一个 | 轻轻 | 撒了面粉 | 木板 | . |

将盘子放在撒了少许面粉的案板上。

[rəʊl] ¼ [ɪntʃ] [θɪk] .

| **Roll** | **¼** | **inch** | **thick** | **.** |
|---|---|---|---|---|
| 卷 | ¼ | 英寸 | 厚的 | . |

卷成¼英寸厚。

[kʌt] [wɪð] [lɑːdʒ] , ['flaʊəd] ['kʊki] ['kʌtə(r)] .

| **Cut** | **with** | **large** | **,** | **floured** | **cooky** | **cutter** | **.** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 切 | 和 | 大的 | , | 撒了面粉 | 饼干 | 刀具 | . |

用撒了面粉的大号饼干模具切割。

['sprɪŋk(ə)l] [wɪð] ['grænjʊleɪtɪd]['ʃʊgə(r)] .

| **Sprinkle** | **with** | **granulated** | **sugar** | **.** |
|---|---|---|---|---|
| 撒 | 和 | 颗粒状 | 糖 | . |

撒上砂糖。

[beɪk] [ɪn][hɒt]['ʌv(ə)n] .

| **Bake** | **in** | **hot** | **oven** | **.** |
|---|---|---|---|---|
| 烤 | 在 | 热的 | 烤箱 | . |

放入高温烤箱烘烤。

[ə'maʊnt] : [faɪv]['dʌz(ə)n] ['kʊkiz] ['temprətʃə(r)] : 425° [ef] . [taɪm] : - ['mɪnɪts]

| **Amount** | **:** | **5** | **dozen** | **cookies** | **Temperature** | **:** | **425°** | **F** | **.** | **Time** | **:** | **15** | **minutes** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 数量 | : | 5 | 打 | 曲奇饼 | 温度 | : | 425° | F | . | 时间 | : | - | 分钟 |

数量：5打饼干 温度：425°F 时间：15分钟

[krɪsp] [waɪt] ['ʃʊgə(r)] ['kʊkiz]
**CRISP** **WHITE** **SUGAR** **COOKIES**
脆 白色的 糖 曲奇饼

酥脆的白糖饼干

[fɔːr] [kʌps] [ɔːl] - ['pɜːpəs] ['flaʊə(r)]
**4** **cups** **all** **-** **purpose** **flour**
4 杯子 全部 - 目的 面粉

4杯通用面粉

[wʌn] ['tiːspuːn] [ɑːm] & ['hæmə(r)] [ɔː(r)] [kaʊ] [brænd] ['beɪkɪŋ] ['səʊdə]
**1** **teaspoon** **Arm** **&** **Hammer** **or** **Cow** **Brand** **Baking** **Soda**
1 茶匙 手臂 & 锤 或者 奶牛 品牌 烘烤 苏打

1茶匙 Arm & Hammer 或 Cow Brand 小苏打

½ ['tiːspuːn] [sɔːlt]
**½** **teaspoon** **salt**
½ 茶匙 盐

½茶匙盐

1½ [kʌps] ['ʃʊgə(r)]
**1½** **cups** **sugar**
1½ 杯子 糖

1.5 杯糖

1½ [kʌps] ['bʌtə(r)] , [ɔː(r)]['ʌðə(r)] ['ʃɔːtnɪŋ]
**1½** **cups** **butter** **,** **or** **other** **shortening**
1½ 杯子 黄油 , 或者 其他 缩短

1.5 杯黄油或其他起酥油

½ [kʌp] ['saʊə(r)] [mɪlk] [ɔː(r)] ['bʌtəmɪlk]
**½** **cup** **sour** **milk** **or** **buttermilk**
½ 杯子 酸的 牛奶 或者 酪乳

半杯酸奶或酪乳

[ˌtuː'tuː] [egz]
**2** **eggs**
2 鸡蛋

2个鸡蛋

[wʌn] ['tiːspuːn] vanilla1 .
**1** **teaspoon** **vanilla1** **.**
1 茶匙 vanilla1 .

1茶匙香草精。

[sɪft] , [ðen] ['meʒə(r)] [ðə; ði]['flaʊə(r)] .
**Sift** **,** **then** **measure** **the** **flour** **.**
筛 , 然后 措施 这 面粉 .

将面粉过筛，然后称量。

[sɪft] [ə'gen] [wɪð] [ðə; ði] ['beɪkɪŋ] ['səʊdə] , [sɔːlt][ænd; ənd]['ʃʊgə(r)] . [ˌtuː'tuː] .
**Sift** **again** **with** **the** **baking** **soda** **,** **salt** **and** **sugar** **.** **2** **.**
筛 再次 和 这 烘烤 苏打 , 盐 和 糖 . 2 .

1. 将小苏打、盐和糖一起过筛。

[kʌt] [ðə; ði] ['ʃɔːtnɪŋ] ['ɪntuː][ðə; ði][draɪ] [ɪn'griːdiənts] [ʌn'tɪl][ˌaɪ 'tiː][ɪz][æz; əz] [faɪn] [æz; əz] [kɔːn] [miːl] .
**Cut** **the** **shortening** **into** **the** **dry** **ingredients** **until** **it** **is** **as** **fine** **as** **corn** **meal** **.**
切 这 缩短 进入 这 干燥 原料 直到 它 是 作为 美好的 作为 玉米 一顿饭 .
[θriː] .
**3** **.**
3 .

将起酥油切入干料中，直到混合物变得像玉米粉一样细。3.

[kəm'baɪn] [mɪlk] , ['slaɪtli] ['biːt(ə)n] [egz] [ænd; ənd] [və'nɪlə] . [fɔːr] .

| **Combine** | **milk** | **,** | **slightly** | **beaten** | **eggs** | **and** | **vanilla** | **.** | **4** | **.** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 结合 | 牛奶 | , | 轻微地 | 被打败 | 鸡蛋 | 和 | 香草 | . | 4 | . |

将牛奶、稍微打散的鸡蛋和香草精混合。4.

[ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði][draɪ] [ɪn'griːdiənts] [tuː; tə][ðə; ði]['lɪkwɪd] [ɪn'griːdiənts] , ['biːtɪŋ] [ʌn'tɪl] [smuːð] . [faɪv] .

| **Add** | **the** | **dry** | **ingredients** | **to** | **the** | **liquid** | **ingredients** | **,** | **beating** | **until** | **smooth** | **.** | **5** | **.** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 添加 | 这 | 干燥 | 原料 | 到 | 这 | 液体 | 原料 | , | 殴打 | 直到 | 光滑的 | . | 5 | . |

将干料加入液体料中，搅拌至顺滑。5.

['kʌvə(r)] [dəʊ] ['kləʊsli] [wɪð] [wæks]['peɪpə(r)][ænd; ənd] [tʃɪl] [ɪn][rɪ'frɪdʒəreɪtə(r)] [ˌəʊvə'naɪt] [ɔː(r)] ['sevrəl]

| **Cover** | **dough** | **closely** | **with** | **wax** | **paper** | **and** | **chill** | **in** | **refrigerator** | **overnight** | **or** | **several** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 覆盖 | 面团 | 密切 | 和 | 蜡 | 纸 | 和 | 寒意 | 在 | 冰箱 | 过夜 | 或者 | 一些 |

['aʊəz] . [sɪks] .

| **hours** | **.** | **6** | **.** |
|---|---|---|---|
| 小时 | . | 6 | . |

用蜡纸将面团严密包裹，放入冰箱冷藏过夜或数小时。6.

[ðen] [tɜːn] [dəʊ] [ɒn][ə; eɪ] ['laɪtli] ['flaʊəd] [bɔːd] [ænd; ənd][rəʊl] [θɪn] .

| **Then** | **turn** | **dough** | **on** | **a** | **lightly** | **floured** | **board** | **and** | **roll** | **thin** | **.** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 然后 | 转动 | 面团 | 在 | 一个 | 轻轻 | 撒了面粉 | 木板 | 和 | 卷 | 薄的 | . |

然后将面团放在撒了少许面粉的案板上，擀成薄片。

[kʌt] [wɪð] [ə; eɪ] ['flaʊəd] ['kʊki] ['kʌtə(r)] .

| **Cut** | **with** | **a** | **floured** | **cooky** | **cutter** | **.** |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 切 | 和 | 一个 | 撒了面粉 | 饼干 | 刀具 | . |

用撒了面粉的饼干模具切割。

['gɑːnɪʃ] .

| **Garnish** | **.** |
|---|---|
| 装饰 | . |

装饰。

[kiːp] [dəʊ] [kəʊld][æz; əz][ˌaɪ 'tiː] [bɪ'kʌmz] ['stɪki] [ænd; ənd][hɑːd][tuː; tə]['hænd(ə)l] [wen] [wɔːm] .

| **Keep** | **dough** | **cold** | **as** | **it** | **becomes** | **sticky** | **and** | **hard** | **to** | **handle** | **when** | **warm** | **.** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 保持 | 面团 | 寒冷的 | 作为 | 它 | 变成 | 黏 | 和 | 难的 | 到 | 处理 | 什么时候 | 温暖的 | . |

['sɛvən] .

| **7** | **.** |
|---|---|
| 7 | . |

面团要保持低温，因为变热后会变得粘稠且难以操作。7.

[beɪk] [ɒn] [ʌn'griːst] ['beɪkɪŋ] [ʃiːt] [ɪn][ə; eɪ][hɒt]['ʌv(ə)n] . [eit] .

| **Bake** | **on** | **ungreased** | **baking** | **sheet** | **in** | **a** | **hot** | **oven** | **.** | **8** | **.** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 烤 | 在 | 未涂油的 | 烘烤 | 床单 | 在 | 一个 | 热的 | 烤箱 | . | 8 | . |

8. 在未涂油的烤盘上，放入预热好的烤箱烘烤。

[rɪ'muːv] [tuː; tə] ['kuːlɪŋ] [ræk] .

| **Remove** | **to** | **cooling** | **rack** | **.** |
|---|---|---|---|---|
| 消除 | 到 | 冷却 | 架子 | . |

移至冷却架上。

[ðeɪ] [wɪl] [krɪsp][æz; əz] [ðeɪ] [kuːl] .

| **They** | **will** | **crisp** | **as** | **they** | **cool** | **.** |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 他们 | 将要 | 脆 | 作为 | 他们 | 凉爽的 | . |

它们冷却后会变得酥脆。

[ə'maʊnt] : [fɔːr]['dʌz(ə)n] [lɑːdʒ] ['kʊkiz] ['temprətʃə(r)] : 425° [ef] . [taɪm] : [eit] - - ['mɪnɪts]

| **Amount** | **:** | **4** | **dozen** | **large** | **cookies** | **Temperature** | **:** | **425°** | **F** | **.** | **Time** | **:** | **8** | **-** | **10** | **minutes** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 数量 | : | 4 | 打 | 大的 | 曲奇饼 | 温度 | : | 425° | F | . | 时间 | : | 8 | - | - | 分钟 |

数量：4 打大饼干 温度：425°F 时间：8-10 分钟

[siː] [peɪdʒ] -
**See page 2023**
看 页 -

参见第2023页

['doʊnʌts]
**DOUGHNUTS**
甜甜圈

甜甜圈

[fɔːr] [kʌps] [ɔːl] - ['pɜːpəs] ['flaʊə(r)]
**4 cups all - purpose flour**
4 杯子 全部 - 目的 面粉

4杯通用面粉

[wʌn] ['tiːspuːn] [ɑːm] & ['hæmə(r)] [ɔː(r)] [kaʊ] [brænd] ['beɪkɪŋ] ['səʊdə]
**1 teaspoon Arm & Hammer or Cow Brand Baking Soda**
1 茶匙 手臂 & 锤 或者 奶牛 品牌 烘烤 苏打

1茶匙 Arm & Hammer 或 Cow Brand 小苏打

[wʌn] ['tiːspuːn] [sɔːlt]
**1 teaspoon salt**
1 茶匙 盐

1茶匙盐

¼ ['tiːspuːn] ['sɪnəmən]
**¼ teaspoon cinnamon**
¼ 茶匙 肉桂

¼茶匙肉桂

½ ['tiːspuːn] ['nʌtmeg]
**½ teaspoon nutmeg**
½ 茶匙 肉豆蔻

半茶匙肉豆蔻

[ˌtuː'tuː] [egz]
**2 eggs**
2 鸡蛋

2个鸡蛋

[ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['ʃɔːtnɪŋ] , ['meltɪd]
**2 tablespoons shortening , melted**
2 汤匙 缩短 , 融化

2汤匙起酥油，融化

[wʌn] [kʌp] ['ʃʊgə(r)]
**1 cup sugar**
1 杯子 糖

杯糖

[wʌn] [kʌp] ['saʊə(r)] milk1 .
**1 cup sour milk1 .**
1 杯子 酸的 milk1 .

杯酸奶。

[sɪft] , [ðen] ['meʒə(r)] [ðə; ði] ['flaʊə(r)] .
**Sift , then measure the flour .**
筛 , 然后 措施 这 面粉 .

将面粉过筛，然后称量。

[sɪft] [θriː] [taɪmz] [wɪð] [ðə; ði] ['beɪkɪŋ] ['səʊdə] , [sɔːlt][ænd; ənd][s'paɪsɪz] .
**Sift three times with the baking soda , salt and spices .**
筛 三 时代 和 这 烘烤 苏打 , 盐 和 香料 .

将小苏打、盐和香料过筛三次。

[ˌtuːˈtuː] . [biːt] [egz] ['slaɪtli] .
**2** . **Beat** **eggs** **slightly** .
2 . 打 鸡蛋 轻微地 .

2. 将鸡蛋稍微打散。

[kəm'baɪn] ['biːt(ə)n] [egz] , ['ʃɔːtnɪŋ] , ['ʃʊgə(r)][ænd; ənd]['saʊə(r)][mɪlk] .
**Combine** **beaten** **eggs** , **shortening** , **sugar** **and** **sour** **milk** .
结合 被打败 鸡蛋 , 缩短 , 糖 和 酸的 牛奶 .

将打散的鸡蛋、起酥油、糖和酸奶混合在一起。

[θriː] . [ˌeɪ diː 'diː]['flaʊə(r)]['mɪkstʃə(r)] , ['stɜːrɪŋ] [æz; əz]['lɪt(ə)l][æz; əz]['pɒsəb(ə)l] .
**3** . **Add** **flour** **mixture** , **stirring** **as** **little** **as** **possible** .
3 . 添加 面粉 混合物 , 搅拌 作为 小的 作为 可能的 .

3. 加入面粉混合物，尽量少搅拌。

[tʃɪl] . [fɔːr] .
**Chill** . **4** .
寒意 . 4 .

冷静。4.

[tɜːn] ['ɒntə] ['flaʊəd] [bɔːd] .
**Turn** **onto** **floured** **board** .
转动 到 撒了面粉 木板 .

将盘子翻到撒了面粉的案板上。

[rəʊl][ɔː(r)][pæt] ⅓ [ɪntʃ] [θɪk] .
**Roll** **or** **pat** **⅓** **inch** **thick** .
卷 或者 拍 ⅓ 英寸 厚的 .

擀或拍成 ⅓ 英寸厚。

[kʌt] [wɪð] ['flaʊəd] ['dəʊnʌt] ['kʌtə(r)] . [faɪv] .
**Cut** **with** **floured** **doughnut** **cutter** . **5** .
切 和 撒了面粉 油炸圈饼 刀具 . 5 .

用撒了面粉的甜甜圈模具切出甜甜圈。5.

[ðə; ði][fæt] , [wen] ['redi] [fɔː(r); fə(r)] ['fraɪɪŋ] ['doʊnʌts] , [ʃʊd; ʃəd][biː; bi] 360° - 375° [ef] . ,
**The** **fat** , **when** **ready** **for** **frying** **doughnuts** , **should** **be** **360°** - **375°** **F** . ,
这 胖的 , 什么时候 准备好 为了 煎炸 甜甜圈 , 应该 是 360° - 375° F . ,

准备炸甜甜圈时，油脂的温度应该在华氏360度到375度之间。

[ɔː(r)][ˌaɪ 'tiː][ʃʊd; ʃəd] [braʊn] [ə; eɪ][kjuːb][ɒv; əv] [bred] [ɪn] - ['sekəndz; sɪ'kɒndz] . [sɪks] .
**or** **it** **should** **brown** **a** **cube** **of** **bread** **in** **60** **seconds** . **6** .
或者 它 应该 棕色的 一个 立方体 的 面包 在 - 秒 . 6 .

或者说，它应该能在 60 秒内将一块面包烤至金黄色。6.

['keəfəli] [drɒp] [iːtʃ] ['dəʊnʌt] ['ɪntuː][ðə; ði][fæt][tuː; tə] [prɪ'vent] ['splæʃɪŋ] .
**Carefully** **drop** **each** **doughnut** **into** **the** **fat** **to** **prevent** **splashing** .
小心 降低 每个 油炸圈饼 进入 这 胖的 到 防止 溅起水花 .

小心地将每个甜甜圈放入油中，以免油溅出来。

[fraɪ][nɒt][mɔː(r)][ðæn; ðən][fɔːr][ɔː(r)][faɪv] ['doʊnʌts] [æt; ət][wʌn][taɪm][ɔː(r)][fæt] [wɪl] [biː; bi] [kuːld] [tuː]
**Fry** **not** **more** **than** **4** **or** **5** **doughnuts** **at** **one** **time** **or** **fat** **will** **be** **cooled** **too**
炒 不是 更多的 比 4 或者 5 甜甜圈 在 一 时间 或者 胖的 将要 是 冷却 也
['kwɪkli] .
**quickly** .
迅速地 .

一次不要炸超过 4 或 5 个甜甜圈，否则油脂冷却太快。

[fraɪ][tuː; tə][ə; eɪ] ['delɪkət] [braʊn] , ['tɜːnɪŋ] ['doʊnʌts] [wʌns] . ['sɛvən] .
**Fry** **to** **a** **delicate** **brown** , **turning** **doughnuts** **once** . **7** .
炒 到 一个 精美的 棕色的 , 转弯 甜甜圈 一次 . 7 .

炸至金黄色，期间翻面一次。7.

[dreɪn] [ɒn] [ʌn'gleɪzd] ['peɪpə(r)] [ænd; ənd] ['sprɪŋk(ə)l] [wɪð] ['ʃʊgə(r)] .

| **Drain** | **on** | **unglazed** | **paper** | **and** | **sprinkle** | **with** | **sugar** | **.** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 流走 | 在 | 未上釉 | 纸 | 和 | 撒 | 和 | 糖 | . |

沥干水分，放在未上釉的纸上，撒上糖。

[ə'maʊnt] : 2½ ['dʌz(ə)n] [siː] [peɪdʒ] -

| **Amount** | **:** | **2½** | **dozen** | **See** | **page** | **20** |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 数量 | : | 2½ | 打 | 看 | 页 | - |

数量：2.5打 参见第20页

['reɪzn] [rɒks]

| **RAISIN** | **ROCKS** |
|---|---|
| 葡萄干 | 岩石 |

葡萄干岩

[ˌtuː'tuː] [kʌps] [ɔːl] - ['pɜːpəs] ['flaʊə(r)]

| **2** | **cups** | **all** | **-** | **purpose** | **flour** |
|---|---|---|---|---|---|
| 2 | 杯子 | 全部 | - | 目的 | 面粉 |

2杯通用面粉

[wʌn] ['tiːspuːn] [ɑːm] & ['hæmə(r)] [ɔː(r)] [kaʊ] [brænd] ['beɪkɪŋ] ['səʊdə]

| **1** | **teaspoon** | **Arm** | **&** | **Hammer** | **or** | **Cow** | **Brand** | **Baking** | **Soda** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | 茶匙 | 手臂 | & | 锤 | 或者 | 奶牛 | 品牌 | 烘烤 | 苏打 |

1茶匙 Arm & Hammer 或 Cow Brand 小苏打

[wʌn] ['tiːspuːn] [sɔːlt]

| **1** | **teaspoon** | **salt** |
|---|---|---|
| 1 | 茶匙 | 盐 |

1茶匙盐

½ ['tiːspuːn] [kləʊvz]

| **½** | **teaspoon** | **cloves** |
|---|---|---|
| ½ | 茶匙 | 丁香 |

½茶匙丁香

[wʌn] ['tiːspuːn] ['sɪnəmən]

| **1** | **teaspoon** | **cinnamon** |
|---|---|---|
| 1 | 茶匙 | 肉桂 |

1茶匙肉桂

½ ['tiːspuːn] ['nʌtmeg]

| **½** | **teaspoon** | **nutmeg** |
|---|---|---|
| ½ | 茶匙 | 肉豆蔻 |

半茶匙肉豆蔻

½ [kʌp] ['bʌtə(r)] , [ɔː(r)] ['ʌðə(r)] ['ʃɔːtnɪŋ]

| **½** | **cup** | **butter** | **,** | **or** | **other** | **shortening** |
|---|---|---|---|---|---|---|
| ½ | 杯子 | 黄油 | , | 或者 | 其他 | 缩短 |

半杯黄油或其他起酥油

½ [kʌp] ['ʃʊgə(r)]

| **½** | **cup** | **sugar** |
|---|---|---|
| ½ | 杯子 | 糖 |

半杯糖

[wʌn] [eg]

| **1** | **egg** |
|---|---|
| 1 | 蛋 |

1个鸡蛋

½ [kʌp] ['saʊə(r)] [mɪlk]

| **½** | **cup** | **sour** | **milk** |
|---|---|---|---|
| ½ | 杯子 | 酸的 | 牛奶 |

半杯酸奶

½ [kʌp] [mə'læsɪz]
**½ cup molasses**
½ 杯子 糖蜜

半杯糖蜜

[wʌn] [kʌp] ['si:dləs] ['reɪzɪnz] [ɔ:(r)] ['kʌrənts]
**1 cup seedless raisins or currants**
1 杯子 无籽 葡萄干 或者 醋栗

杯无籽葡萄干或醋栗

½ [kʌp] ['nʌtˌmi:t] , ['kɔ:sli] chopped1 .
**½ cup nutmeats , coarsely chopped1 .**
½ 杯子 坚果 , 粗略地 chopped1 .

1. ½ 杯坚果仁，粗切。

[sɪft] , [ðen] ['meʒə(r)] ['flaʊə(r)] .
**Sift , then measure flour .**
筛 , 然后 措施 面粉 .

将面粉过筛，然后称量。

[sɪft] [θri:] [taɪmz] [wɪð] ['beɪkɪŋ] ['səʊdə] , [sɔ:lt] [ænd; ənd] [s'paɪsɪz] . [ˌtu:'tu:] .
**Sift three times with baking soda , salt and spices . 2 .**
筛 三 时代 和 烘烤 苏打 , 盐 和 香料 . 2 .

将小苏打、盐和香料过筛三次。2.

[kri:m] [ðə; ði] ['bʌtə(r)] [ʌn'tɪl] [lait] [ænd; ənd] ['lemən] ['kʌləd] .
**Cream the butter until light and lemon colored .**
奶油 这 黄油 直到 光 和 柠檬 有色 .

将黄油搅打至颜色变浅且呈柠檬色。

[ˌeɪ di: 'di:] ['ʃʊgə(r)] ['grædʒuəli] , ['bi:tɪŋ] ['ɑ:ftə(r)] [i:tʃ] [ə'dɪʃ(ə)n] . [θri:] .
**Add sugar gradually , beating after each addition . 3 .**
添加 糖 逐步地 , 殴打 后 每个 添加 . 3 .

3.逐步加入糖，每次加入后都要搅拌均匀。

[ˌeɪ di: 'di:] [ðə; ði] [ʌn'bi:tn] [eg] , ['blendɪŋ] [wel] . [fɔ:r] .
**Add the unbeaten egg , blending well . 4 .**
添加 这 不败 蛋 , 混合 出色地 . 4 .

加入未打散的鸡蛋，搅拌均匀。4.

[kəm'baɪn] [mɪlk] [ænd; ənd] [mə'læsɪz] .
**Combine milk and molasses .**
结合 牛奶 和 糖蜜 .

将牛奶和糖蜜混合。

[ɔ:l'tɜ:nətli] [ˌeɪ di: 'di:] [draɪ] [ɪn'gri:diənts] [ænd; ənd] [ðə; ði] ['lɪkwɪd] , ['bi:tɪŋ] [ʌn'tɪl] [smu:ð] ['ɑ:ftə(r)] [i:tʃ]
**Alternately add dry ingredients and the liquid , beating until smooth after each**
交替 添加 干燥 原料 和 这 液体 , 殴打 直到 光滑的 后 每个
[ə'dɪʃ(ə)n] . [faɪv] .
**addition . 5 .**
添加 . 5 .

交替加入干料和液体，每次加入后都要搅拌至顺滑。5.

[ˌeɪ di: 'di:] ['reɪzɪnz] [ænd; ənd] [nʌts] .
**Add raisins and nuts .**
添加 葡萄干 和 坚果 .

加入葡萄干和坚果。

[drɒp] [baɪ] [ 'spu:nful ] [ɒn] [ʌn'gri:st] ['beɪkɪŋ] [ʃi:t] .
**Drop by spoonfuls on ungreased baking sheet .**
降低 经过 一勺 在 未涂油的 烘烤 床单 .

用勺子将面糊舀到未涂油的烤盘上。

[beɪk] [ɪn] [hɒt] ['ʌv(ə)n] .
**Bake** **in** **hot** **oven** **.**
烤 在 热的 烤箱 .

放入高温烤箱烘烤。

[ə'maʊnt] : [θri:]['dʌz(ə)n] [rɒks] ['temprətʃə(r)] : 400° [ef] . [taɪm] : - - - ['mɪnɪts]
**Amount** **:** **3** **dozen** **Rocks** **Temperature** **:** **400°** **F** **.** **Time** **:** **10** **-** **12** **minutes**
数量 : 3 打 岩石 温度 : 400° F . 时间 : - - - 分钟

数量：3 打冰块 温度：400°F 时间：10-12 分钟

[si:] [peɪdʒ] -
**See** **page** **202425**
看 页 -

参见第202425页

['bɪskɪts]
**Biscuits**
饼干

饼干

['səʊdə] ['bɪskɪts]
**SODA** **BISCUITS**
苏打 饼干

苏打饼干

[ˌtu:'tu:] [kʌps] [ɔ:l] - ['pɜ:pəs] ['flaʊə(r)]
**2** **cups** **all** **-** **purpose** **flour**
2 杯子 全部 - 目的 面粉

2杯通用面粉

½ ['ti:spu:n] [ɑ:m] & ['hæmə(r)] [ɔ:(r)] [kaʊ] [brænd] ['beɪkɪŋ] ['səʊdə]
**½** **teaspoon** **Arm** **&** **Hammer** **or** **Cow** **Brand** **Baking** **Soda**
½ 茶匙 手臂 & 锤 或者 奶牛 品牌 烘烤 苏打

½ 茶匙 Arm & Hammer 或 Cow Brand 小苏打

½ ['ti:spu:n] [sɔ:lt]
**½** **teaspoon** **salt**
½ 茶匙 盐

½茶匙盐

[fɔ:r] ['teɪbəlˌspu:nz] ['ʃɔ:tnɪŋ]
**4** **tablespoons** **shortening**
4 汤匙 缩短

4汤匙起酥油

¾ [kʌp] ['saʊə(r)] [mɪlk] [ɔ:(r)] ['bʌtəmɪlk] ( [ə'baʊt] ) [wʌn] .
**¾** **cup** **sour** **milk** **or** **buttermilk** **(** **about** **)** **1** **.**
¾ 杯子 酸的 牛奶 或者 酪乳 ( 关于 ) 1 .

¾ 杯酸奶或酪乳（约）1.

[sɪft] , [ðen] ['meʒə(r)] ['flaʊə(r)] .
**Sift** **,** **then** **measure** **flour** **.**
筛 , 然后 措施 面粉 .

将面粉过筛，然后称量。

[sɪft] [ə'gen] [wɪð] [ðə; ði] ['beɪkɪŋ] ['səʊdə][ænd; ənd][sɔ:lt] . [ˌtu:'tu:] .
**Sift** **again** **with** **the** **baking** **soda** **and** **salt** **.** **2** **.**
筛 再次 和 这 烘烤 苏打 和 盐 . 2 .

1. 将小苏打和盐再次过筛。

['ju:zɪŋ] [ðə; ði]['fɪŋgə(r)][tɪps][ɔ:(r)][ə; eɪ]['peɪstri]['blendə(r)] ,
**Using** **the** **finger** **tips** **or** **a** **pastry** **blender** **,**
使用 这 手指 尖端 或者 一个 糕点 混合器 ,

用指尖或糕点搅拌器，

[rʌb] [ɔ:(r)] [kʌt] ['ʃɔ:tnɪŋ] ['ɪntu:] [ðə; ði] [draɪ] [ɪn'gri:diənts] [ʌn'tɪl] [ðə; ði] ['mɪkstʃə(r)] [rɪ'zemb(ə)lz] [kɔ:s] [kɔ:n]
**rub** **or** **cut** **shortening** **into** **the** **dry** **ingredients** **until** **the** **mixture** **resembles** **coarse** **corn**
擦 或者 切 缩短 进入 这 干燥 原料 直到 这 混合物 类似 粗 玉米
[mi:l] . [θri:] .
**meal** **.** **3** **.**
一顿饭 . 3 .

将起酥油揉搓或切入干料中，直到混合物呈粗玉米粉状。3.

[tu:; tə] ['saʊə(r)] ¾ [kʌp] [swi:t] [mɪlk] [ˌɑ:tɪ'fɪʃəli] [ænd; ənd] ['kwɪkli] ,
**To** **sour** **¾** **cup** **sweet** **milk** **artificially** **and** **quickly** **,**
到 酸的 ¾ 杯子 甜的 牛奶 人为地 和 迅速地 ,

要快速人工地将四分之三杯甜牛奶变酸，

[pleɪs] [wʌn] ['teɪblspu:n] ['lemən] [dʒu:s] [ɔ:(r)] ['vɪnɪgə(r)] ( ['prefrəbli] [waɪt] ['vɪnɪgə(r)] [æz; əz] [ˌaɪ 'ti:] [meɪks]
**place** **1** **tablespoon** **lemon** **juice** **or** **vinegar** **(** **preferably** **white** **vinegar** **as** **it** **makes**
地方 1 汤匙 柠檬 汁 或者 醋 ( 最好 白色的 醋 作为 它 制作
[ə; eɪ] ['waɪ,tər] ['bɪskɪt] ) [ɪn] [ə; eɪ] ['meʒərɪŋ] [kʌp] ,
**a** **whiter** **biscuit** **)** **in** **a** **measuring** **cup** **,**
一个 更白 饼干 ) 在 一个 测量 杯子 ,

在量杯中放入1汤匙柠檬汁或醋（最好是白醋，因为这样烤出来的饼干更白），

[fɪl] ¾ [fʊl] [wɪð] [swi:t] [mɪlk] [ænd; ənd] [mɪks] [wel] . [fɔ:r] .
**fill** **¾** **full** **with** **sweet** **milk** **and** **mix** **well** **.** **4** **.**
充满 ¾ 满的 和 甜的 牛奶 和 混合 出色地 . 4 .

4. 将容器装满四分之三的甜牛奶，并搅拌均匀。

[meɪk] [ə; eɪ] [wel] [ɪn] [ðə; ði] ['sentə(r)] [ɒv; əv] [ðə; ði] ['mɪkstʃə(r)] [ænd; ənd] [tɜ:n] [ɪn] [ðə; ði] ['saʊə(r)] [mɪlk] [ɔ:(r)]
**Make** **a** **well** **in** **the** **center** **of** **the** **mixture** **and** **turn** **in** **the** **sour** **milk** **or**
制作 一个 出色地 在 这 中心 的 这 混合物 和 转动 在 这 酸的 牛奶 或者
['bʌtəmɪlk] [ɔ:l] [æt; ət] [wʌns] ,
**buttermilk** **all** **at** **once** **,**
酪乳 全部 在 一次 ,

在混合物中央挖个坑，一次性倒入酸奶或酪乳。

[rɪ'zɜ-vɪŋ] [ə'baʊt] [wʌn] ['teɪblspu:n] [ɒv; əv] [ðə; ði] ['lɪkwɪd] [æz; əz] [ˌaɪ 'ti:] [meɪ] [nɒt] [bi:; bi] [rɪ'kwaɪəd] . [faɪv] .
**reserving** **about** **1** **tablespoon** **of** **the** **liquid** **as** **it** **may** **not** **be** **required** **.** **5** **.**
预订 关于 1 汤匙 的 这 液体 作为 它 可能 不是 是 必需的 . 5 .

预留约 1 汤匙液体，因为可能不需要。5.

[ðen] [stɜ:(r)] [tu:; tə] [meɪk] [ə; eɪ] [spft] [dəʊ] [æz; əz] ['kwɪkli] [æz; əz] ['pɒsəb(ə)l] , ['ju:zɪŋ] [ə; eɪ] [fɔ:k] .
**Then** **stir** **to** **make** **a** **soft** **dough** **as** **quickly** **as** **possible** **,** **using** **a** **fork** **.**
然后 搅拌 到 制作 一个 柔软的 面团 作为 迅速地 作为 可能的 , 使用 一个 叉 .

然后用叉子尽快搅拌成柔软的面团。

[ˌeɪ di: 'di:] [rɪ'meɪndə(r)] [ɒv; əv] ['lɪkwɪd] [ɪf] ['nesəsəri] . [sɪks] .
**Add** **remainder** **of** **liquid** **if** **necessary** **.** **6** **.**
添加 余 的 液体 如果 必要的 . 6 .

必要时加入剩余液体。6.

[æz; əz] [su:n] [æz; əz] [ðə; ði] ['flaʊə(r)] [hæz; həz] [bi:n] ['gæðəd] [tə'geðə(r)] , [tɜ:n] [ðə; ði] [dəʊ] ['ɒntə] [ə; eɪ]
**As** **soon** **as** **the** **flour** **has** **been** **gathered** **together** **,** **turn** **the** **dough** **onto** **a**
作为 很快 作为 这 面粉 有 到过 聚集 一起 , 转动 这 面团 到 一个
['flaʊəd] [bɔ:d] .
**floured** **board** **.**
撒了面粉 木板 .

面粉揉成团后，立即将面团放在撒了面粉的案板上。

[ðə; ði] [dəʊ] [ʃʊd; ʃəd] [bi:; bi] [stɪf] [bʌt; bət] [spft] [tu:; tə] [ðə; ði] [tʌtʃ] [ænd; ənd] [nɒt] ['stɪki] .
**The** **dough** **should** **be** **stiff** **but** **soft** **to** **the** **touch** **and** **not** **sticky** **.**
这 面团 应该 是 僵硬的 但 柔软的 到 这 触碰 和 不是 黏 .

面团应该有弹性但摸起来柔软，而且不粘手。

['sɛvən] . [niːd] [ðə; ði] [dəʊ] ['laɪtli] [fɔː(r); fə(r)] [ə'baʊt] - ['sekəndz; sɪ'kɒndz] ,

| 7 | . | Knead | the | dough | lightly | for | about | 30 | seconds | , |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 7 | . | 揉 | 这 | 面团 | 轻轻 | 为了 | 关于 | - | 秒 | , |

7. 轻轻揉面约30秒，

['juːzɪŋ] [ðə; ði] [pɑːm] [ɒv; əv] [ðə; ði] [hænd] [ænd; ənd] ['fɪŋgə(r)] [tɪps] . [eɪt] .

| using | the | palm | of | the | hand | and | finger | tips | . | 8 | . |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 使用 | 这 | 棕榈 | 的 | 这 | 手 | 和 | 手指 | 尖端 | . | 8 | . |

用手掌和指尖。8.

[ðen] [pæt] [ɔː(r)] [rəʊl] [tuː; tə] [ə; eɪ] ['θɪknəs] [ɒv; əv] [ə'baʊt] ½ [ɪntʃ] .

| Then | pat | or | roll | to | a | thickness | of | about | ½ | inch | . |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 然后 | 拍 | 或者 | 卷 | 到 | 一个 | 厚度 | 的 | 关于 | ½ | 英寸 | . |

然后拍打或擀压至约 ½ 英寸厚。

[kʌt] [wɪð] ['flaʊəd] ['bɪskɪt] ['kʌtə(r)] . [naɪn] .

| Cut | with | floured | biscuit | cutter | . | 9 | . |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 切 | 和 | 撒了面粉 | 饼干 | 刀具 | . | 9 | . |

用撒了面粉的饼干模具切出形状。9.

[pleɪs] ['bɪskɪts] [ɒn] [ʌn'griːst] ['beɪkɪŋ] [ʃiːt] .

| Place | biscuits | on | ungreased | baking | sheet | . |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 地方 | 饼干 | 在 | 未涂油的 | 烘烤 | 床单 | . |

将饼干放在未涂油的烤盘上。

[beɪk] [ɪn] [hɒt] ['ʌv(ə)n] .

| Bake | in | hot | oven | . |
|---|---|---|---|---|
| 烤 | 在 | 热的 | 烤箱 | . |

放入高温烤箱烘烤。

[ə'maʊnt] : - — [ˌtuː'tuː] [ɪntʃ] ['bɪskɪts] ['temprətʃə(r)] : 475° [ef] . [taɪm] : - - - ['mɪnɪts] [siː] [peɪdʒ] -

| Amount | : | 12 | — | 2 | inch | biscuits | Temperature | : | 475° | F | . | Time | : | 12 | - | 15 | minutes | See | page |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 数量 | : | - | — | 2 | 英寸 | 饼干 | 温度 | : | 475° | F | . | 时间 | : | - | - | - | 分钟 | 看 | 页 |

| 24 |
|---|
| - |

数量：12个2英寸饼干 温度：475°F 时间：12-15分钟 参见第24页

[tʃiːz] [tiː] ['bɪskɪts]

| CHEESE | TEA | BISCUITS |
|---|---|---|
| 奶酪 | 茶 | 饼干 |

芝士茶饼干

1½ [kʌps] [ɔːl] - ['pɜːpəs] ['flaʊə(r)]

| 1½ | cups | all | - | purpose | flour |
|---|---|---|---|---|---|
| 1½ | 杯子 | 全部 | - | 目的 | 面粉 |

1.5 杯通用面粉

½ ['tiːspuːn] [ɑːm] & ['hæmə(r)] [ɔː(r)] [kaʊ] [brænd] ['beɪkɪŋ] ['səʊdə]

| ½ | teaspoon | Arm | & | Hammer | or | Cow | Brand | Baking | Soda |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| ½ | 茶匙 | 手臂 | & | 锤 | 或者 | 奶牛 | 品牌 | 烘烤 | 苏打 |

½ 茶匙 Arm & Hammer 或 Cow Brand 小苏打

½ ['tiːspuːn] [sɔːlt]

| ½ | teaspoon | salt |
|---|---|---|
| ½ | 茶匙 | 盐 |

½茶匙盐

[fɔːr] ['teɪbəlˌspuːnz] ['ʃɔːtnɪŋ]

| 4 | tablespoons | shortening |
|---|---|---|
| 4 | 汤匙 | 缩短 |

4汤匙起酥油

[wʌn] [kʌp] ['greɪtɪd] [tʃiːz]
**1 cup grated cheese**
1 杯子 磨碎的 奶酪

杯磨碎的奶酪

¾ [kʌp] ['saʊə(r)] [mɪlk] [ɔː(r)] buttermilk1 .
**¾ cup sour milk or buttermilk1 .**
¾ 杯子 酸的 牛奶 或者 buttermilk1 .

¾ 杯酸奶或酪乳1.

[sɪft] , [ðen] ['meʒə(r)] ['flaʊə(r)] .
**Sift , then measure flour .**
筛 , 然后 措施 面粉 .

将面粉过筛，然后称量。

[sɪft] [ə'gen] [wɪð] [ðə; ði] ['beɪkɪŋ] ['səʊdə] [ænd; ənd] [sɔːlt] . [ˌtuː'tuː] .
**Sift again with the baking soda and salt . 2 .**
筛 再次 和 这 烘烤 苏打 和 盐 . 2 .

1. 将小苏打和盐再次过筛。

[kʌt] [ɔː(r)] [rʌb] [ɪn] ['ʃɔːtnɪŋ] [ʌn'tɪl] [ˌaɪ 'tiː] [ɪz] [æz; əz] [faɪn] [æz; əz] [kɔːs] [kɔːn] [miːl] .
**Cut or rub in shortening until it is as fine as coarse corn meal .**
切 或者 擦 在 缩短 直到 它 是 作为 美好的 作为 粗 玉米 一顿饭 .

将起酥油切碎或揉搓至粗玉米粉状。

[ˌeɪ diː 'diː] [tʃiːz] [tuː; tə] [ðɪs] ['mɪkstʃə(r)] .
**Add cheese to this mixture .**
添加 奶酪 到 这 混合物 .

加入奶酪。

[θriː] . [ˌeɪ diː 'diː] ['saʊə(r)] [mɪlk] , ['stɜːrɪŋ] ['kwɪkli] [tuː; tə] [fɔːm] [ə; eɪ] [sɒft] [dəʊ] . [fɔːr] .
**3 . Add sour milk , stirring quickly to form a soft dough . 4 .**
3 . 添加 酸的 牛奶 , 搅拌 迅速地 到 形式 一个 柔软的 面团 . 4 .

3. 加入酸奶，快速搅拌成柔软的面团。4.

[drɒp] [baɪ] [ 'tiːspuːn,ful ] ['ɒntə] [ə; eɪ] ['beɪkɪŋ] [ʃiːt] .
**Drop by teaspoonfuls onto a baking sheet .**
降低 经过 茶匙 到 一个 烘烤 床单 .

用茶匙将面糊滴到烤盘上。

[beɪk] [ɪn] [hɒt] ['ʌv(ə)n] .
**Bake in hot oven .**
烤 在 热的 烤箱 .

放入高温烤箱烘烤。

[ə'maʊnt] : - [smɔːl] ['bɪskɪts] ['temprətʃə(r)] : 475° [ef] . [taɪm] : - minutes26
**Amount : 18 small biscuits Temperature : 475° F . Time : 12 minutes26**
数量 : - 小的 饼干 温度 : 475° F . 时间 : - minutes26

数量：18块小饼干 温度：475°F 时间：12分钟26

['kɒfi] [keɪk]
**COFFEE CAKE**
咖啡 蛋糕

咖啡蛋糕

2½ [kʌps] [ɔːl] - ['pɜːpəs] ['flaʊə(r)]
**2½ cups all - purpose flour**
2½ 杯子 全部 - 目的 面粉

2½ 杯通用面粉

½ ['tiːspuːn] [sɔːlt]
**½ teaspoon salt**
½ 茶匙 盐

½茶匙盐

[wʌn] [kʌp] ['sɪftɪd] [braʊn] ['ʃʊgə(r)] , ['fɜːmli] [pækt]

| 1 | cup | sifted | brown | sugar | , | firmly | packed |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | 杯子 | 筛过的 | 棕色的 | 糖 | , | 牢牢 | 包装 |

杯过筛红糖，压实

½ [kʌp] ['bʌtə(r)] , [ɔː(r)]['ʌðə(r)] ['ʃɔːtnɪŋ]

| ½ | cup | butter | , | or | other | shortening |
|---|---|---|---|---|---|---|
| ½ | 杯子 | 黄油 | , | 或者 | 其他 | 缩短 |

半杯黄油或其他起酥油

[wʌn] ['tiːspuːn] [ɑːm] & ['hæmə(r)] [ɔː(r)] [kaʊ] [brænd] ['beɪkɪŋ] ['səʊdə]

| 1 | teaspoon | Arm | & | Hammer | or | Cow | Brand | Baking | Soda |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | 茶匙 | 手臂 | & | 锤 | 或者 | 奶牛 | 品牌 | 烘烤 | 苏打 |

1茶匙 Arm & Hammer 或 Cow Brand 小苏打

[wʌn] ['tiːspuːn] ['sɪnəmən]

| 1 | teaspoon | cinnamon |
|---|---|---|
| 1 | 茶匙 | 肉桂 |

1茶匙肉桂

[wʌn] [eg]

| 1 | egg |
|---|---|
| 1 | 蛋 |

1个鸡蛋

¾ [kʌp] ['saʊə(r)] [mɪlk] [ɔː(r)] buttermilk1 .

| ¾ | cup | sour | milk | or | buttermilk1 | . |
|---|---|---|---|---|---|---|
| ¾ | 杯子 | 酸的 | 牛奶 | 或者 | buttermilk1 | . |

¾ 杯酸奶或酪乳1.

[sɪft] , [ðen] ['meʒə(r)] ['flaʊə(r)] .

| Sift | , | then | measure | flour | . |
|---|---|---|---|---|---|
| 筛 | , | 然后 | 措施 | 面粉 | . |

将面粉过筛，然后称量。

[sɪft] [ə'gen] [wɪð] [sɔːlt] .

| Sift | again | with | salt | . |
|---|---|---|---|---|
| 筛 | 再次 | 和 | 盐 | . |

再用盐过筛。

[ˌeɪ diː 'diː] [braʊn] ['ʃʊgə(r)][ænd; ənd][mɪks] [wel] . [ˌtuː'tuː] .

| Add | brown | sugar | and | mix | well | . | 2 | . |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 添加 | 棕色的 | 糖 | 和 | 混合 | 出色地 | . | 2 | . |

加入红糖，搅拌均匀。2.

[kʌt] [ɔː(r)] [rʌb] [ɪn] ['ʃɔːtnɪŋ] [ʌn'tɪl][ˌaɪ 'tiː][rɪ'zemb(ə)lz] [kɔːs] [krʌmz] .

| Cut | or | rub | in | shortening | until | it | resembles | coarse | crumbs | . |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 切 | 或者 | 擦 | 在 | 缩短 | 直到 | 它 | 类似 | 粗 | 面包屑 | . |

将起酥油切碎或揉搓，直到呈粗面包屑状。

[rɪ'zɜːv] ¾ [kʌp][ɒv; əv] [krʌmz] [fɔː(r); fə(r)] ['tɒpɪŋ] . [θriː] .

| Reserve | ¾ | cup | of | crumbs | for | topping | . | 3 | . |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 预订 | ¾ | 杯子 | 的 | 面包屑 | 为了 | 配料 | . | 3 | . |

留出 ¾ 杯面包屑作装饰。3.

[tuː; tə][rɪ'meɪndə(r)] , [ˌeɪ diː 'diː] ['beɪkɪŋ] ['səʊdə][ænd; ənd] ['sɪnəmən] .

| To | remainder | , | add | baking | soda | and | cinnamon | . |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 到 | 余 | , | 添加 | 烘烤 | 苏打 | 和 | 肉桂 | . |

向剩余部分加入小苏打和肉桂。

[mɪks] [wel] . [fɔːr] .

| Mix | well | . | 4 | . |
|---|---|---|---|---|
| 混合 | 出色地 | . | 4 | . |

充分搅拌。4.

[kəm'baɪn] [wel] ['biːt(ə)n] [eg] [ænd; ənd]['saʊə(r)] [mɪlk] .

| **Combine** | **well** | **beaten** | **egg** | **and** | **sour** | **milk** | **.** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 结合 | 出色地 | 被打败 | 蛋 | 和 | 酸的 | 牛奶 | . |

将打散的鸡蛋和酸奶混合。

[ðen] [ˌeɪ diː 'diː]['lɪkwɪd][tuː; tə][draɪ] [ɪn'griːdiənts] .

| **Then** | **add** | **liquid** | **to** | **dry** | **ingredients** | **.** |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 然后 | 添加 | 液体 | 到 | 干燥 | 原料 | . |

然后将液体加入干料中。

[stɜː(r)]['əʊnli][ʌn'tɪl] ['blendɪd] . [faɪv] .

| **Stir** | **only** | **until** | **blended** | **.** | **5** | **.** |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 搅拌 | 仅有的 | 直到 | 混合 | . | 5 | . |

只需搅拌至混合均匀即可。5.

[tɜːn] ['ɪntuː][ə; eɪ] [griːzd] [pæn] .

| **Turn** | **into** | **a** | **greased** | **pan** | **.** |
|---|---|---|---|---|---|
| 转动 | 进入 | 一个 | 涂油 | 平底锅 | . |

倒入抹了油的平底锅中。

['sprɪŋk(ə)l] [wɪð] [ðə; ði] ¾ [kʌp] [krʌmz] [ænd; ənd] [ə'dɪʃən(ə)l] ['sɪnəmən] .

| **Sprinkle** | **with** | **the** | **¾** | **cup** | **crumbs** | **and** | **additional** | **cinnamon** | **.** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 撒 | 和 | 这 | ¾ | 杯子 | 面包屑 | 和 | 额外的 | 肉桂 | . |

撒上 ¾ 杯面包屑和额外的肉桂粉。

[beɪk] [ɪn][hɒt]['ʌv(ə)n] .

| **Bake** | **in** | **hot** | **oven** | **.** |
|---|---|---|---|---|
| 烤 | 在 | 热的 | 烤箱 | . |

放入高温烤箱烘烤。

[sɜːv] [hɒt] .

| **Serve** | **hot** | **.** |
|---|---|---|
| 服务 | 热的 | . |

趁热食用。

[ə'maʊnt] : [eit] × [eit] [ɪntʃ] [pæn] ['temprətʃə(r)] : 400° [ef] . [taɪm] : - ['mɪnɪts]

| **Amount** | **:** | **8** | **×** | **8** | **inch** | **pan** | **Temperature** | **:** | **400°** | **F** | **.** | **Time** | **:** | **30** | **minutes** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 数量 | : | 8 | × | 8 | 英寸 | 平底锅 | 温度 | : | 400° | F | . | 时间 | : | - | 分钟 |

份量：8×8英寸烤盘 温度：400°F 时间：30分钟

['sɪnəmən] [bʌnz]

| **CINNAMON** | **BUNS** |
|---|---|
| 肉桂 | 面包 |

肉桂卷

[ˌtuː'tuː] [kʌps] [ɔːl] - ['pɜːpəs] ['flaʊə(r)]

| **2** | **cups** | **all** | **-** | **purpose** | **flour** |
|---|---|---|---|---|---|
| 2 | 杯子 | 全部 | - | 目的 | 面粉 |

2杯通用面粉

½ ['tiːspuːn] [ɑːm] & ['hæmə(r)] [ɔː(r)] [kaʊ] [brænd] ['beɪkɪŋ] ['səʊdə]

| **½** | **teaspoon** | **Arm** | **&** | **Hammer** | **or** | **Cow** | **Brand** | **Baking** | **Soda** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| ½ | 茶匙 | 手臂 | & | 锤 | 或者 | 奶牛 | 品牌 | 烘烤 | 苏打 |

½ 茶匙 Arm & Hammer 或 Cow Brand 小苏打

½ ['tiːspuːn] [sɔːlt]

| **½** | **teaspoon** | **salt** |
|---|---|---|
| ½ | 茶匙 | 盐 |

½茶匙盐

[wʌn] ['teɪblspuːn] ['ʃʊgə(r)]

| **1** | **tablespoon** | **sugar** |
|---|---|---|
| 1 | 汤匙 | 糖 |

1汤匙糖

[fɔːr] ['teɪbəlˌspuːnz] ['ʃɔːtnɪŋ]
**4** **tablespoons** **shortening**
4 汤匙 缩短

4汤匙起酥油

¾ [kʌp] ['saʊə(r)] [mɪlk] [ɔː(r)] ['bʌtəmɪlk] ( [ə'baʊt] )
**¾** **cup** **sour** **milk** **or** **buttermilk** **(** **about** **)**
¾ 杯子 酸的 牛奶 或者 酪乳 ( 关于 )

¾ 杯酸奶或酪乳（约）

['bʌtə(r)]
**Butter**
黄油

黄油

¼ [kʌp] ['ʃʊgə(r)]
**¼** **cup** **sugar**
¼ 杯子 糖

¼ 杯糖

½ ['tiːspuːn] cinnamon1 .
**½** **teaspoon** **cinnamon1** **.**
½ 茶匙 cinnamon1 .

½茶匙肉桂粉1.

[sɪft] , [ðen] ['meʒə(r)] ['flaʊə(r)] .
**Sift** **,** **then** **measure** **flour** **.**
筛 , 然后 措施 面粉 .

将面粉过筛，然后称量。

[sɪft] [ə'gen] [wɪð] [ðə; ði] ['beɪkɪŋ] ['səʊdə] , [sɔːlt] [ænd; ənd] ['ʃʊgə(r)] . [ˌtuː'tuː] .
**Sift** **again** **with** **the** **baking** **soda** **,** **salt** **and** **sugar** **.** **2** **.**
筛 再次 和 这 烘烤 苏打 , 盐 和 糖 . 2 .

1. 将小苏打、盐和糖一起过筛。

[kʌt] [ɔː(r)] [rʌb] [ɪn] ['ʃɔːtnɪŋ] [ʌn'tɪl] [ˌaɪ 'tiː] [ɪz] [æz; əz] [faɪn] [æz; əz] [kɔːs] [kɔːn] [miːl] . [θriː] .
**Cut** **or** **rub** **in** **shortening** **until** **it** **is** **as** **fine** **as** **coarse** **corn** **meal** **.** **3** **.**
切 或者 擦 在 缩短 直到 它 是 作为 美好的 作为 粗 玉米 一顿饭 . 3 .

将起酥油切碎或揉搓至粗玉米粉状。3.

[ˌeɪ diː 'diː] [ɪ'nʌf] ['saʊə(r)] [mɪlk] [tuː; tə] [meɪk] [ə; eɪ] [stɪf] [dəʊ] . [fɔːr] .
**Add** **enough** **sour** **milk** **to** **make** **a** **stiff** **dough** **.** **4** **.**
添加 足够的 酸的 牛奶 到 制作 一个 僵硬的 面团 . 4 .

加入足够的酸奶，揉成较硬的面团。4.

[tɜːn] ['ɒntə] [ə; eɪ] ['flaʊəd] [bɔːd] .
**Turn** **onto** **a** **floured** **board** **.**
转动 到 一个 撒了面粉 木板 .

将盘子放在撒了面粉的案板上。

[niːd] ['slaɪtli] . [faɪv] .
**Knead** **slightly** **.** **5** **.**
揉 轻微地 . 5 .

轻轻揉捏。5.

[rəʊl] ['ɪntuː] [ə; eɪ] ['rektæŋgl] ¼ [ɪntʃ] [θɪk] .
**Roll** **into** **a** **rectangle** **¼** **inch** **thick** **.**
卷 进入 一个 长方形 ¼ 英寸 厚的 .

擀成 ¼ 英寸厚的长方形。

[spred] [wɪð] [sɒft] ['bʌtə(r)] .
**Spread** **with** **soft** **butter** **.**
传播 和 柔软的 黄油 .

涂上软化的黄油。

['sprɪŋk(ə)l] [wɪð] ['ʃʊgə(r)][ænd; ənd] ['sɪnəmən] . [sɪks] .

| Sprinkle | with | sugar | and | cinnamon | . | 6 | . |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 撒 | 和 | 糖 | 和 | 肉桂 | . | 6 | . |

撒上糖和肉桂粉。6.

[rəʊl][æz; əz][fɔː(r); fə(r)]['dʒeli][rəʊl] .

| Roll | as | for | jelly | roll | . |
|---|---|---|---|---|---|
| 卷 | 作为 | 为了 | 果冻 | 卷 | . |

像卷果冻卷一样卷起来。

[kʌt] [ɪn]['slaɪsɪz] ¾ [ɪntʃ] [θɪk] .

| Cut | in | slices | ¾ | inch | thick | . |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 切 | 在 | 切片 | ¾ | 英寸 | 厚的 | . |

切成¾英寸厚的片。

[spred] [æn; ən] [ə'dɪʃən(ə)l] ['teɪblspuːn] ['bʌtə(r)][ɪn][ðə; ði] ['bɒtəm] [ɒv; əv][ðə; ði][pæn][ænd; ənd]['sprɪŋk(ə)l]

| Spread | an | additional | tablespoon | butter | in | the | bottom | of | the | pan | and | sprinkle |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 传播 | 一个 | 额外的 | 汤匙 | 黄油 | 在 | 这 | 底部 | 的 | 这 | 平底锅 | 和 | 撒 |

['lɪbərəli] [wɪð] ['ʃʊgə(r)] .

| liberally | with | sugar | . |
|---|---|---|---|
| 慷慨地 | 和 | 糖 | . |

在锅底再涂抹一大勺黄油，并撒上大量的糖。

[ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ] [fjuː] [pɪ'kænz; pɪ'kɑːnz] , [ɪf] [dɪ'zaɪəd] . ['sɛvən] .

| Add | a | few | pecans | , | if | desired | . | 7 | . |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 添加 | 一个 | 很少 | 山核桃 | , | 如果 | 想要的 | . | 7 | . |

如果需要，可以加入一些山核桃。7.

[pleɪs] [rəʊlz] , [kʌt] [saɪd] [daʊn] , [ɒn]['ʃʊgə(r)]['mɪkstʃə(r)] .

| Place | rolls | , | cut | side | down | , | on | sugar | mixture | . |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 地方 | 卷 | , | 切 | 边 | 向下 | , | 在 | 糖 | 混合物 | . |

将面包卷切面朝下放在糖混合物上。

[beɪk] [ɪn][hɒt]['ʌv(ə)n] .

| Bake | in | hot | oven | . |
|---|---|---|---|---|
| 烤 | 在 | 热的 | 烤箱 | . |

放入高温烤箱烘烤。

[tɜːn] [aʊt][ɒv; əv][pæn] [ɪ'miːdiətli] .

| Turn | out | of | pan | immediately | . |
|---|---|---|---|---|---|
| 转动 | 出去 | 的 | 平底锅 | 立即地 | . |

立即从锅中取出。

[sɜːv] ['ʃʊgəd] [saɪd][ʌp] . [eit] .

| Serve | sugared | side | up | . | 8 | . |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 服务 | 糖 | 边 | 向上 | . | 8 | . |

将涂糖的一面朝上摆盘。8.

[braʊn] ['ʃʊgə(r)] [meɪ] [biː; bi] [juːst] [ɪn] [pleɪs] [ɒv; əv] [waɪt] ['ʃʊgə(r)][tuː; tə] [meɪk] ['bʌtəskɒtʃ] [rəʊlz] .

| Brown | sugar | may | be | used | in | place | of | white | sugar | to | make | butterscotch | rolls | . |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 棕色的 | 糖 | 可能 | 是 | 用过的 | 在 | 地方 | 的 | 白色的 | 糖 | 到 | 制作 | 奶油糖果 | 卷 | . |

制作奶油糖卷时，可以用红糖代替白糖。

[ə'maʊnt] : - [bʌnz] ['temprətʃə(r)] : 475° [ef] . [taɪm] : - - - ['mɪnɪts]

| Amount | : | 12 | buns | Temperature | : | 475° | F | . | Time | : | 15 | - | 20 | minutes |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 数量 | : | - | 面包 | 温度 | : | 475° | F | . | 时间 | : | - | - | - | 分钟 |

数量：12个面包 温度：475°F 时间：15-20分钟

[siː] [peɪdʒ] -

| See | page | 2427 |
|---|---|---|
| 看 | 页 | - |

参见第2427页

[ˌɪndɪ'vɪdʒuəl] [ʃɔːt] [keɪks]
**INDIVIDUAL** **SHORT** **CAKES**
个人 短的 蛋糕

单个酥饼

[ˌtuː'tuː] [kʌps] [ɔːl] - ['pɜːpəs] ['flaʊə(r)]
**2** **cups** **all** **-** **purpose** **flour**
2 杯子 全部 - 目的 面粉

2杯通用面粉

½ ['tiːspuːn] [ɑːm] & ['hæmə(r)] [ɔː(r)] [kaʊ] [brænd] ['beɪkɪŋ] ['səʊdə]
**½** **teaspoon** **Arm** **&** **Hammer** **or** **Cow** **Brand** **Baking** **Soda**
½ 茶匙 手臂 & 锤 或者 奶牛 品牌 烘烤 苏打

½ 茶匙 Arm & Hammer 或 Cow Brand 小苏打

½ ['tiːspuːn] [sɔːlt]
**½** **teaspoon** **salt**
½ 茶匙 盐

½茶匙盐

⅓ [kʌp] ['ʃɔːtnɪŋ]
**⅓** **cup** **shortening**
⅓ 杯子 缩短

三分之一杯起酥油

¾ [kʌp] ['saʊə(r)] [mɪlk] [ɔː(r)] ['bʌtəmɪlk] ( [ə'baʊt] )
**¾** **cup** **sour** **milk** **or** **buttermilk** **(** **about** **)**
¾ 杯子 酸的 牛奶 或者 酪乳 ( 关于 )

¾ 杯酸奶或酪乳（约）

['bʌtə(r)]
**Butter**
黄油

黄油

['strɔːb(ə)riz] , [krʌʃt] [ænd; ənd] sweetened1 .
**Strawberries** **,** **crushed** **and** **sweetened1** **.**
草莓 , 碎 和 sweetened1 .

草莓，压碎并加糖1.

[sɪft] , [ðen] ['meʒə(r)] ['flaʊə(r)] .
**Sift** **,** **then** **measure** **flour** **.**
筛 , 然后 措施 面粉 .

将面粉过筛，然后称量。

[sɪft] [ə'gen] [wɪð] [ðə; ði] ['beɪkɪŋ] ['səʊdə][ænd; ənd][sɔːlt] . [ˌtuː'tuː] .
**Sift** **again** **with** **the** **baking** **soda** **and** **salt** **.** **2** **.**
筛 再次 和 这 烘烤 苏打 和 盐 . 2 .

1. 将小苏打和盐再次过筛。

[kʌt] [ɔː(r)] [rʌb] [ɪn] ['ʃɔːtnɪŋ] [ʌn'tɪl] [ˌaɪ 'tiː][ɪz][æz; əz] [faɪn] [æz; əz] [kɔːs] [kɔːn] [miːl] . [θriː] .
**Cut** **or** **rub** **in** **shortening** **until** **it** **is** **as** **fine** **as** **coarse** **corn** **meal** **.** **3** **.**
切 或者 擦 在 缩短 直到 它 是 作为 美好的 作为 粗 玉米 一顿饭 . 3 .

将起酥油切碎或揉搓至粗玉米粉状。3.

[ˌeɪ diː 'diː] [ɪ'nʌf] ['saʊə(r)] [mɪlk] [tuː; tə] [meɪk] [ə; eɪ] [stɪf] [dəʊ] .
**Add** **enough** **sour** **milk** **to** **make** **a** **stiff** **dough** **.**
添加 足够的 酸的 牛奶 到 制作 一个 僵硬的 面团 .

加入足够的酸奶，揉成较硬的面团。

[tɜːn] ['ɒntə][ə; eɪ] ['flaʊəd] [bɔːd] .
**Turn** **onto** **a** **floured** **board** **.**
转动 到 一个 撒了面粉 木板 .

将盘子放在撒了面粉的案板上。

[niːd] ['slaɪtli] . [fɔːr] .
**Knead** **slightly** **.** **4** **.**
揉 轻微地 . 4 .

轻轻揉捏。4.

[rəʊl] ¼ [ɪntʃ] [θɪk] .
**Roll** **¼** **inch** **thick** **.**
卷 ¼ 英寸 厚的 .

卷成¼英寸厚。

[kʌt] [wɪð] [θriː] - [ɪntʃ] ['flaʊəd] ['bɪskɪt] ['kʌtə(r)] . [faɪv] .
**Cut** **with** **3** **-** **inch** **floured** **biscuit** **cutter** **.** **5** **.**
切 和 3 - 英寸 撒了面粉 饼干 刀具 . 5 .

用直径 3 英寸（约 7.6 厘米）的撒了面粉的饼干模具切出饼干。5.

[pleɪs] [hɑːf][ɒv; əv] ['bɪskɪts] [ɒn] [ʌn'griːst] ['beɪkɪŋ] [ʃiːt] .
**Place** **half** **of** **biscuits** **on** **ungreased** **baking** **sheet** **.**
地方 一半 的 饼干 在 未涂油的 烘烤 床单 .

将一半饼干放在未涂油的烤盘上。

[brʌʃ] [wɪð] ['meltɪd] ['bʌtə(r)] .
**Brush** **with** **melted** **butter** **.**
刷子 和 融化 黄油 .

刷上融化的黄油。

[pleɪs] [rɪ'meɪnɪŋ] ['bɪskɪts] [ɒn][tɒp][tuː; tə] [fɔːm] [ə; eɪ]['sekənd]['leɪə(r)] .
**Place** **remaining** **biscuits** **on** **top** **to** **form** **a** **second** **layer** **.**
地方 其余的 饼干 在 顶部 到 形式 一个 第二 层 .

将剩余的饼干放在上面，形成第二层。

[ə'gen] [brʌʃ] [wɪð] ['meltɪd] ['bʌtə(r)] .
**Again** **brush** **with** **melted** **butter** **.**
再次 刷子 和 融化 黄油 .

再次刷上融化的黄油。

[beɪk] [ɪn][hɒt]['ʌv(ə)n] . [sɪks] .
**Bake** **in** **hot** **oven** **.** **6** **.**
烤 在 热的 烤箱 . 6 .

6. 放入高温烤箱烘烤。

[breɪk] ['əʊpən][ænd; ənd][pʊt] [fruːt] [bɪ'twiːn] [ænd; ənd][ɒn][tɒp][ɒv; əv] ['leɪəz] .
**Break** **open** **and** **put** **fruit** **between** **and** **on** **top** **of** **layers** **.**
休息 打开 和 放 水果 之间 和 在 顶部 的 层 .

掰开包装，把水果放在层与层之间以及最上面。

['gɑːnɪʃ] [wɪð] [wɪpt] [kriːm] [ɪf] [dɪ'zaɪəd] .
**Garnish** **with** **whipped** **cream** **if** **desired** **.**
装饰 和 鞭打 奶油 如果 想要的 .

如果需要，可以用鲜奶油装饰。

[ə'maʊnt] : [sɪks] [s'ɜːvɪŋz] ['temprətʃə(r)] : 475° [ef] . [taɪm] : - ['mɪnɪts]
**Amount** **:** **6** **servings** **Temperature** **:** **475°** **F** **.** **Time** **:** **15** **minutes**
数量 : 6 份量 温度 : 475° F . 时间 : - 分钟

份量：6人份 温度：475°F 时间：15分钟

[kwɪk] [rəʊlz]
**QUICK** **ROLLS**
快的 卷

快速卷

[ˌtuː'tuː] [kʌps] [ɔːl] - ['pɜːpəs] ['flaʊə(r)]
**2** **cups** **all** **-** **purpose** **flour**
2 杯子 全部 - 目的 面粉

2杯通用面粉

½ ['tiːspuːn] [ɑːm] & ['hæmə(r)] [ɔː(r)] [kaʊ] [brænd] ['beɪkɪŋ] ['səʊdə]
**½ teaspoon Arm & Hammer or Cow Brand Baking Soda**
½ 茶匙 手臂 & 锤 或者 奶牛 品牌 烘烤 苏打

½ 茶匙 Arm & Hammer 或 Cow Brand 小苏打

½ ['tiːspuːn] [sɔːlt]
**½ teaspoon salt**
½ 茶匙 盐

½茶匙盐

[ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['ʃɔːtnɪŋ]
**2 tablespoons shortening**
2 汤匙 缩短

2汤匙起酥油

¾ [kʌp] ['saʊə(r)] [mɪlk] [ɔː(r)] ['bʌtəmɪlk] ( [ə'baʊt] )
**¾ cup sour milk or buttermilk ( about )**
¾ 杯子 酸的 牛奶 或者 酪乳 ( 关于 )

¾ 杯酸奶或酪乳（约）

['meltɪd] butter1 .
**Melted butter1 .**
融化 butter1 .

融化的黄油1.

[sɪft] , [ðen] ['meʒə(r)] ['flaʊə(r)] .
**Sift , then measure flour .**
筛 , 然后 措施 面粉 .

将面粉过筛，然后称量。

[sɪft] [ə'gen] [wɪð] [ðə; ði] ['beɪkɪŋ] ['səʊdə][ænd; ənd][sɔːlt] . [ˌtuː'tuː] .
**Sift again with the baking soda and salt . 2 .**
筛 再次 和 这 烘烤 苏打 和 盐 . 2 .

1. 将小苏打和盐再次过筛。

[kʌt] [ɔː(r)] [rʌb] [ɪn] ['ʃɔːtnɪŋ] [ʌn'tɪl] [ˌaɪ 'tiː][ɪz][æz; əz] [faɪn] [æz; əz] [kɔːs] [kɔːn] [miːl] . [θriː] .
**Cut or rub in shortening until it is as fine as coarse corn meal . 3 .**
切 或者 擦 在 缩短 直到 它 是 作为 美好的 作为 粗 玉米 一顿饭 . 3 .

将起酥油切碎或揉搓至粗玉米粉状。3.

[ˌeɪ diː 'diː] [ɪ'nʌf] [mɪlk] [tuː; tə] [meɪk] [ə; eɪ] [stɪf] [dəʊ] .
**Add enough milk to make a stiff dough .**
添加 足够的 牛奶 到 制作 一个 僵硬的 面团 .

加入足够的牛奶，揉成较硬的面团。

[tɜːn] ['ɒntə][ə; eɪ] ['flaʊəd] [bɔːd] .
**Turn onto a floured board .**
转动 到 一个 撒了面粉 木板 .

将盘子放在撒了面粉的案板上。

[niːd] [fɔː(r); fə(r)][ˌtuː'tuː][ɔː(r)][θriː] ['mɪnɪts] . [fɔːr] .
**Knead for 2 or 3 minutes . 4 .**
揉 为了 2 或者 3 分钟 . 4 .

揉面2到3分钟。4.

[rəʊl] ¼ [ɪntʃ] [θɪk] .
**Roll ¼ inch thick .**
卷 ¼ 英寸 厚的 .

卷成¼英寸厚。

[kʌt] [wɪð] [ˌtuː'tuː] - [ɪntʃ] ['kʌtə(r)] , [wel] ['flaʊəd] .
**Cut with 2 - inch cutter , well floured .**
切 和 2 - 英寸 刀具 , 出色地 撒了面粉 .

用2英寸的切模切出形状，并撒上足够的面粉。

[fəʊld][ɪn][hɑːf] , ['presɪŋ] ['edʒɪz] ['fɜːmli] [tə'geðə(r)] . [faɪv] .

| Fold | in | half | , | pressing | edges | firmly | together | . | 5 | . |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 折叠 | 在 | 一半 | , | 紧迫 | 边缘 | 牢牢 | 一起 | . | 5 | . |

将对折，并将边缘紧紧压在一起。5.

[pleɪs] ['slaɪtli] [ə'pɑːt][ɒn][ə; eɪ] [griːzd] [pæn] .

| Place | slightly | apart | on | a | greased | pan | . |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 地方 | 轻微地 | 除 | 在 | 一个 | 涂油 | 平底锅 | . |

将小份小块略微分开，放在抹了油的烤盘上。

[brʌʃ] [wɪð] ['meltɪd] ['bʌtə(r)] , ['kʌvə(r)][ænd; ənd][let][stænd] - ['mɪnɪts] [ɪn][ə; eɪ] [wɔːm] [pleɪs] . [sɪks] .

| Brush | with | melted | butter | , | cover | and | let | stand | 20 | minutes | in | a | warm | place | . | 6 | . |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 刷子 | 和 | 融化 | 黄油 | , | 覆盖 | 和 | 让 | 站立 | - | 分钟 | 在 | 一个 | 温暖的 | 地方 | . | 6 | . |

刷上融化的黄油，盖上盖子，放在温暖的地方静置 20 分钟。6.

[beɪk] [ɪn][hɒt]['ʌv(ə)n] - ['mɪnɪts] ,

| Bake | in | hot | oven | 10 | minutes | , |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 烤 | 在 | 热的 | 烤箱 | - | 分钟 | , |

放入高温烤箱烘烤10分钟。

[ðen] [brʌʃ] [ə'gen] [wɪð] ['meltɪd] ['bʌtə(r)][ænd; ənd] [kəm'pliːt] ['beɪkɪŋ] - [tuː; tə] - ['mɪnɪts] .

| then | brush | again | with | melted | butter | and | complete | baking | 10 | to | 15 | minutes | . |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 然后 | 刷子 | 再次 | 和 | 融化 | 黄油 | 和 | 完全的 | 烘烤 | - | 到 | - | 分钟 | . |

然后再次刷上融化的黄油，继续烘烤 10 到 15 分钟。

[brʌʃ] [wɪð] ['meltɪd] ['bʌtə(r)][wʌns][mɔː(r)] .

| Brush | with | melted | butter | once | more | . |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 刷子 | 和 | 融化 | 黄油 | 一次 | 更多的 | . |

再刷上一层融化的黄油。

[sɜːv] [ɪ'miːdiətli] .

| Serve | immediately | . |
|---|---|---|
| 服务 | 立即地 | . |

立即食用。

[ə'maʊnt] : - [rəʊlz] ['temprətʃə(r)] : 475° [ef] . [taɪm] : - - - ['mɪnɪts]

| Amount | : | 12 | rolls | Temperature | : | 475° | F | . | Time | : | 20 | - | 25 | minutes |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 数量 | : | - | 卷 | 温度 | : | 475° | F | . | 时间 | : | - | - | - | 分钟 |

数量：12卷 温度：475°F 时间：20-25分钟

[siː] [peɪdʒ] -

| See | page | 2428 |
|---|---|---|
| 看 | 页 | - |

参见第2428页

['lemən] ['kləʊvə(r)] [rəʊlz]

| LEMON | CLOVER | ROLLS |
|---|---|---|
| 柠檬 | 三叶草 | 卷 |

柠檬三叶草卷

[ˌtuː'tuː] [kʌps] [ɔːl] - ['pɜːpəs] ['flaʊə(r)]

| 2 | cups | all | - | purpose | flour |
|---|---|---|---|---|---|
| 2 | 杯子 | 全部 | - | 目的 | 面粉 |

2杯通用面粉

¾ ['tiːspuːn] [ɑːm] & ['hæmə(r)] [ɔː(r)] [kaʊ] [brænd] ['beɪkɪŋ] ['səʊdə]

| ¾ | teaspoon | Arm | & | Hammer | or | Cow | Brand | Baking | Soda |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| ¾ | 茶匙 | 手臂 | & | 锤 | 或者 | 奶牛 | 品牌 | 烘烤 | 苏打 |

¾ 茶匙 Arm & Hammer 或 Cow Brand 小苏打

½ ['tiːspuːn] [sɔːlt]

| ½ | teaspoon | salt |
|---|---|---|
| ½ | 茶匙 | 盐 |

½茶匙盐

¼ [kʌp] ['ʃʊgə(r)]
**¼ cup sugar**
¼ 杯子 糖

¼ 杯糖

⅓ [kʌp] ['ʃɔːtnɪŋ]
**⅓ cup shortening**
⅓ 杯子 缩短

三分之一杯起酥油

½ [kʌp] [swiːt] [mɪlk]
**½ cup sweet milk**
½ 杯子 甜的 牛奶

半杯甜牛奶

[θriː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['lemən] juice1 .
**3 tablespoons lemon juice1 .**
3 汤匙 柠檬 juice1 .

3汤匙柠檬汁1.

[sɪft] , [ðen] ['meʒə(r)] ['flaʊə(r)] .
**Sift , then measure flour .**
筛 , 然后 措施 面粉 .

将面粉过筛，然后称量。

[sɪft] [ə'gen] [wɪð] [ðə; ði] ['beɪkɪŋ] ['səʊdə] , [sɔːlt][ænd; ənd]['ʃʊgə(r)] . [ˌtuː'tuː] .
**Sift again with the baking soda , salt and sugar . 2 .**
筛 再次 和 这 烘烤 苏打 , 盐 和 糖 . 2 .

1. 将小苏打、盐和糖一起过筛。

[kʌt] [ɔː(r)] [rʌb] [ɪn] ['ʃɔːtnɪŋ] [ʌn'tɪl] [ˌaɪ 'tiː][ɪz][æz; əz] [faɪn] [æz; əz] [kɔːs] [kɔːn] [miːl] . [θriː] .
**Cut or rub in shortening until it is as fine as coarse corn meal . 3 .**
切 或者 擦 在 缩短 直到 它 是 作为 美好的 作为 粗 玉米 一顿饭 . 3 .

将起酥油切碎或揉搓至粗玉米粉状。3.

[ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] [kəm'baɪnd] [mɪlk] [ænd; ənd] ['lemən] [dʒuːs] , ['stɜːrɪŋ] ['kwɪkli] [tuː; tə] [fɔːm] [ə; eɪ] [sɒft] [dəʊ] . [fɔːr] .
**Add the combined milk and lemon juice , stirring quickly to form a soft dough . 4 .**
添加 这 合并 牛奶 和 柠檬 汁 , 搅拌 迅速地 到 形式 一个 柔软的 面团 . 4 .

4. 加入混合好的牛奶和柠檬汁，快速搅拌成柔软的面团。

[tɜːn] ['ɒntə][ə; eɪ] ['laɪtli] ['flaʊəd] [bɔːd] .
**Turn onto a lightly floured board .**
转动 到 一个 轻轻 撒了面粉 木板 .

将盘子放在撒了少许面粉的案板上。

[niːd] ['slaɪtli] . [faɪv] .
**Knead slightly . 5 .**
揉 轻微地 . 5 .

轻轻揉捏。5.

[fɔːm] [dəʊ] ['ɪntuː] [bɔːlz] [ə'baʊt] [ðə; ði] [saɪz] [ɒv; əv] ['mɑːb(ə)lz] .
**Form dough into balls about the size of marbles .**
形式 面团 进入 球 关于 这 尺寸 的 弹珠 .

将面团搓成弹珠大小的球状。

[pleɪs] [θriː] [bɔːlz] [ɪn] [iːtʃ] ['mʌfɪn] [tɪn] .
**Place 3 balls in each muffin tin .**
地方 3 球 在 每个 松饼 锡 .

每个松饼模具中放入 3 个面团球。

['sprɪŋk(ə)l] [wɪð] ['ʃʊgə(r)] .
**Sprinkle** **with** **sugar** **.**
撒 和 糖 .

撒上糖。

[beɪk] [ɪn] [hɒt] ['ʌv(ə)n] .
**Bake** **in** **hot** **oven** **.**
烤 在 热的 烤箱 .

放入高温烤箱烘烤。

[ə'maʊnt] : - [rəʊlz] ['temprətʃə(r)] : 450° [ef] . [taɪm] : - ['mɪnɪts]
**Amount** **:** **12** **rolls** **Temperature** **:** **450°** **F** **.** **Time** **:** **20** **minutes**
数量 : - 卷 温度 : 450° F . 时间 : - 分钟

数量：12卷 温度：450°F 时间：20分钟

['æp(ə)l] ['dʌmplɪŋ]
**APPLE** **DUMPLING**
苹果 饺子

苹果馅饼

[ˌtuː'tuː] [kʌps] [ɔːl] - ['pɜːpəs] ['flaʊə(r)]
**2** **cups** **all** **-** **purpose** **flour**
2 杯子 全部 - 目的 面粉

2杯通用面粉

½ ['tiːspuːn] [ɑːm] & ['hæmə(r)] [ɔː(r)] [kaʊ] [brænd] ['beɪkɪŋ] ['səʊdə]
**½** **teaspoon** **Arm** **&** **Hammer** **or** **Cow** **Brand** **Baking** **Soda**
½ 茶匙 手臂 & 锤 或者 奶牛 品牌 烘烤 苏打

½ 茶匙 Arm & Hammer 或 Cow Brand 小苏打

½ ['tiːspuːn] [sɔːlt]
**½** **teaspoon** **salt**
½ 茶匙 盐

½茶匙盐

⅓ [kʌp] ['ʃɔːtnɪŋ]
**⅓** **cup** **shortening**
⅓ 杯子 缩短

三分之一杯起酥油

¾ [kʌp] ['saʊə(r)] [mɪlk] [ɔː(r)] ['bʌtəmɪlk] ( [ə'baʊt] )
**¾** **cup** **sour** **milk** **or** **buttermilk** **(** **about** **)**
¾ 杯子 酸的 牛奶 或者 酪乳 ( 关于 )

¾ 杯酸奶或酪乳（约）

1½ [kʌps] [daɪst] ['æplz]
**1½** **cups** **diced** **apples**
1½ 杯子 切丁 苹果

1.5 杯苹果丁

['ʃʊgə(r)] [ænd; ənd] ['sɪnəmən]
**Sugar** **and** **cinnamon**
糖 和 肉桂

糖和肉桂

Butter1 .
**Butter1** **.**
Butter1 .

黄油1.

[sɪft] , [ðen] ['meʒə(r)] ['flaʊə(r)] .
**Sift** **,** **then** **measure** **flour** **.**
筛 , 然后 措施 面粉 .

将面粉过筛，然后称量。

[sɪft] [ə'gen] [wɪð] [ðə; ði] ['beɪkɪŋ] ['səʊdə][ænd; ənd][sɔːlt] . [ˌtuː'tuː] .

| **Sift** | **again** | **with** | **the** | **baking** | **soda** | **and** | **salt** | **.** | **2** | **.** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 筛 | 再次 | 和 | 这 | 烘烤 | 苏打 | 和 | 盐 | . | 2 | . |

1. 将小苏打和盐再次过筛。

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。

# 烘焙出美味与口感兼具的成功秘诀：经(Successful Baking for Flavor and )



[kʌt] [ɔː(r)] [rʌb] [ɪn] ['ʃɔːtnɪŋ] [ʌn'tɪl] [ˌaɪ 'tiː] [ɪz] [æz; əz] [faɪn] [æz; əz] [kɔːs] [kɔːn] [miːl] . [θriː] .

| Cut | or | rub | in | shortening | until | it | is | as | fine | as | coarse | corn | meal | . | 3 | . |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 切 | 或者 | 擦 | 在 | 缩短 | 直到 | 它 | 是 | 作为 | 美好的 | 作为 | 粗 | 玉米 | 一顿饭 | . | 3 | . |

将起酥油切碎或揉搓至粗玉米粉状。3.

[ˌeɪ diː 'diː] [ɪ'nʌf] ['saʊə(r)] [mɪlk] [tuː; tə] [meɪk] [ə; eɪ] [stɪf] [dəʊ] . [fɔːr] .

| Add | enough | sour | milk | to | make | a | stiff | dough | . | 4 | . |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 添加 | 足够的 | 酸的 | 牛奶 | 到 | 制作 | 一个 | 僵硬的 | 面团 | . | 4 | . |

加入足够的酸奶，揉成较硬的面团。4.

[tɜːn] ['ɒntə] ['flaʊəd] [bɔːd] .

| Turn | onto | floured | board | . |
|---|---|---|---|---|
| 转动 | 到 | 撒了面粉 | 木板 | . |

将盘子翻到撒了面粉的案板上。

[niːd] ['slaɪtli] . [faɪv] .

| Knead | slightly | . | 5 | . |
|---|---|---|---|---|
| 揉 | 轻微地 | . | 5 | . |

轻轻揉捏。5.

[rəʊl] ['ɪntuː] [ə; eɪ] ['rektæŋgl] [ə'baʊt] - ['ɪntʃɪz] [lɒŋ] [ænd; ənd] - ['ɪntʃɪz] [waɪd] .

| Roll | into | a | rectangle | about | 20 | inches | long | and | 10 | inches | wide | . |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 卷 | 进入 | 一个 | 长方形 | 关于 | - | 英寸 | 长的 | 和 | - | 英寸 | 宽的 | . |

擀成长约 20 英寸、宽约 10 英寸的长方形。

[kʌt] ['ɪntuː] [eɪt] [faɪv] - [ɪntʃ] [sk'weəz] . [sɪks] .

| Cut | into | eight | 5 | - | inch | squares | . | 6 | . |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 切 | 进入 | 八 | 5 | - | 英寸 | 正方形 | . | 6 | . |

切成八个 5 英寸见方的正方形。6.

[pleɪs] [ə; eɪ] [smɔːl] [ə'maʊnt] [ɒv; əv] ['æp(ə)l] [ɪn] [ðə; ði] ['sentə(r)] [ɒv; əv] [iːtʃ] [skweə(r)] .

| Place | a | small | amount | of | apple | in | the | center | of | each | square | . |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 地方 | 一个 | 小的 | 数量 | 的 | 苹果 | 在 | 这 | 中心 | 的 | 每个 | 正方形 | . |

在每个方格的中心放一小块苹果。

['sprɪŋk(ə)l] ['laɪtli] [wɪð] ['ʃʊgə(r)] [ænd; ənd] ['sɪnəmən] .

| Sprinkle | lightly | with | sugar | and | cinnamon | . |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 撒 | 轻轻 | 和 | 糖 | 和 | 肉桂 | . |

撒上少许糖和肉桂粉。

[dɒt] ['dʒenərəsli] [wɪð] ['bʌtə(r)] .

| Dot | generously | with | butter | . |
|---|---|---|---|---|
| 点 | 慷慨地 | 和 | 黄油 | . |

点缀上大量的黄油。

[fəʊld] ['kɔːnəs] [ɒv; əv] [skweə(r)] [tə'wɔːd] [ðə; ði] ['sentə(r)] [ænd; ənd] [dʒɔɪn] [ðem; ðəm] ['əʊvə(r)] [ðə; ði] ['æplz] .

| Fold | corners | of | square | toward | the | center | and | join | them | over | the | apples | . |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 折叠 | 角落 | 的 | 正方形 | 朝向 | 这 | 中心 | 和 | 加入 | 他们 | 超过 | 这 | 苹果 | . |

将正方形的四个角向中心折叠，然后将它们合拢盖在苹果上。

[pleɪs] [ɪn] [griːzd] ['beɪkɪŋ] [pæn] .

| Place | in | greased | baking | pan | . |
|---|---|---|---|---|---|
| 地方 | 在 | 涂油 | 烘烤 | 平底锅 | . |

放入抹了油的烤盘中。

[beɪk] [ɪn] [hɒt] ['ʌv(ə)n] - ['mɪnɪts] . ['sɛvən] .

| Bake | in | hot | oven | 15 | minutes | . | 7 | . |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 烤 | 在 | 热的 | 烤箱 | - | 分钟 | . | 7 | . |

在高温烤箱中烘烤 15 分钟。7.

[ðen] [pɔː(r)]['əʊvə(r)][ðem; ðəm][ə; eɪ] ['sɪrəp] [ɒv; əv][wʌn] [kʌp] ['ʃʊgə(r)][ænd; ənd] ½ [kʌp] ['wɔːtə(r)] [ðæt]

| Then | pour | over | them | a | syrup | of | 1 | cup | sugar | and | ½ | cup | water | that |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 然后 | 倒 | 超过 | 他们 | 一个 | 糖浆 | 的 | 1 | 杯子 | 糖 | 和 | ½ | 杯子 | 水 | 那 |

[hæz; həz] [biːn] ['hiːtɪd] [ʌn'tɪl] [ɔːl] ['ʃʊgə(r)][ɪz] [dɪ'zɒlvd] .

| has | been | heated | until | all | sugar | is | dissolved | . |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 有 | 到过 | 加热 | 直到 | 全部 | 糖 | 是 | 溶解 | . |

然后将它们浇上用 1 杯糖和 ½ 杯水加热至糖完全溶解的糖浆。

[rɪ'tɜːn] [tuː; tə]['ʌv(ə)n][ænd; ənd] [beɪk] - ['mɪnɪts] [lɒŋgə(r)] .

| Return | to | oven | and | bake | 15 | minutes | longer | . |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 返回 | 到 | 烤箱 | 和 | 烤 | - | 分钟 | 更长 | . |

放回烤箱，再烤15分钟。

[sɜːv] [hɒt] [wɪð] [hɑːd] [sɔːs] .

| Serve | hot | with | Hard | Sauce | . |
|---|---|---|---|---|---|
| 服务 | 热的 | 和 | 难的 | 酱 | . |

趁热佐以特制酱汁食用。

[ə'maʊnt] : [eit] ['dʌmplɪŋz] ['temprətʃə(r)] : 425° [ef] . [taɪm] : - ['mɪnɪts]

| Amount | : | 8 | dumplings | Temperature | : | 425° | F | . | Time | : | 30 | minutes |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 数量 | : | 8 | 饺子 | 温度 | : | 425° | F | . | 时间 | : | - | 分钟 |

数量：8个饺子 温度：425°F 时间：30分钟

[siː] [peɪdʒ] -

| See | page | 2429 |
|---|---|---|
| 看 | 页 | - |

参见第2429页

[kriːm] [skɔnz]

| CREAM | SCONES |
|---|---|
| 奶油 | 司康饼 |

奶油司康饼

[ˌtuː'tuː] [kʌps] [ɔːl] - ['pɜːpəs] ['flaʊə(r)]

| 2 | cups | all | - | purpose | flour |
|---|---|---|---|---|---|
| 2 | 杯子 | 全部 | - | 目的 | 面粉 |

2杯通用面粉

½ ['tiːspuːn] [ɑːm] & ['hæmə(r)] [ɔː(r)] [kaʊ] [brænd] ['beɪkɪŋ] ['səʊdə]

| ½ | teaspoon | Arm | & | Hammer | or | Cow | Brand | Baking | Soda |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| ½ | 茶匙 | 手臂 | & | 锤 | 或者 | 奶牛 | 品牌 | 烘烤 | 苏打 |

½ 茶匙 Arm & Hammer 或 Cow Brand 小苏打

¾ ['tiːspuːn] [sɔːlt]

| ¾ | teaspoon | salt |
|---|---|---|
| ¾ | 茶匙 | 盐 |

¾茶匙盐

[ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['ʃʊgə(r)]

| 2 | tablespoons | sugar |
|---|---|---|
| 2 | 汤匙 | 糖 |

2汤匙糖

[fɔːr] ['teɪbəlˌspuːnz] ['ʃɔːtnɪŋ]

| 4 | tablespoons | shortening |
|---|---|---|
| 4 | 汤匙 | 缩短 |

4汤匙起酥油

['greɪtɪd] [raɪnd] [ɒv; əv] [wʌn] ['ɒrɪndʒ] ( ['ɒpʃən(ə)l] )

| **Grated** | **rind** | **of** | **1** | **orange** | **(** | **optional** | **)** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 磨碎的 | 果皮 | 的 | 1 | 橙子 | ( | 选修的 | ) |

1个橙子的橙皮屑（可选）

¾ [kʌp] [swiːt] [θɪn] [kriːm] [ɔː(r)] [tɒp] [mɪlk]

| **¾** | **cup** | **sweet** | **thin** | **cream** | **or** | **top** | **milk** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| ¾ | 杯子 | 甜的 | 薄的 | 奶油 | 或者 | 顶部 | 牛奶 |

¾ 杯甜稀奶油或上层牛奶

[fɔːr] ['tiːspuːn] ['vɪnɪgə(r)]

| **4** | **teaspoons** | **vinegar** |
|---|---|---|
| 4 | 茶匙 | 醋 |

4茶匙醋

[wʌn] egg1 .

| **1** | **egg1** | **.** |
|---|---|---|
| 1 | egg1 | . |

个鸡蛋。

[sɪft] , [ðen] ['meʒə(r)] ['flaʊə(r)] .

| **Sift** | **,** | **then** | **measure** | **flour** | **.** |
|---|---|---|---|---|---|
| 筛 | , | 然后 | 措施 | 面粉 | . |

将面粉过筛，然后称量。

[sɪft] [ə'gen] [wɪð] [ðə; ði] ['beɪkɪŋ] ['səʊdə] , [sɔːlt] [ænd; ənd] ['ʃʊgə(r)] . [ˌtuː'tuː] .

| **Sift** | **again** | **with** | **the** | **baking** | **soda** | **,** | **salt** | **and** | **sugar** | **.** | **2** | **.** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 筛 | 再次 | 和 | 这 | 烘烤 | 苏打 | , | 盐 | 和 | 糖 | . | 2 | . |

1. 将小苏打、盐和糖一起过筛。

[kʌt] [ɔː(r)] [rʌb] [ɪn] ['ʃɔːtnɪŋ] [ʌn'tɪl] [ˌaɪ 'tiː] [ɪz] [æz; əz] [faɪn] [æz; əz] [kɔːs] [kɔːn] [miːl] .

| **Cut** | **or** | **rub** | **in** | **shortening** | **until** | **it** | **is** | **as** | **fine** | **as** | **coarse** | **corn** | **meal** | **.** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 切 | 或者 | 擦 | 在 | 缩短 | 直到 | 它 | 是 | 作为 | 美好的 | 作为 | 粗 | 玉米 | 一顿饭 | . |

将起酥油切碎或揉搓至粗玉米粉状。

[ˌeɪ diː 'diː] ['ɒrɪndʒ] [raɪnd] . [θriː] .

| **Add** | **orange** | **rind** | **.** | **3** | **.** |
|---|---|---|---|---|---|
| 添加 | 橙子 | 果皮 | . | 3 | . |

加入橙皮。3.

[kəm'baɪn] [kriːm] [ænd; ənd] ['vɪnɪgə(r)] .

| **Combine** | **cream** | **and** | **vinegar** | **.** |
|---|---|---|---|---|
| 结合 | 奶油 | 和 | 醋 | . |

将奶油和醋混合。

[ˌeɪ diː 'diː] [tuː; tə] ['flaʊə(r)] ['mɪkstʃə(r)] , ['stɜːrɪŋ] ['kwɪkli] [tuː; tə] [fɔːm] [ə; eɪ] [stɪf] [dəʊ] .

| **Add** | **to** | **flour** | **mixture** | **,** | **stirring** | **quickly** | **to** | **form** | **a** | **stiff** | **dough** | **.** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 添加 | 到 | 面粉 | 混合物 | , | 搅拌 | 迅速地 | 到 | 形式 | 一个 | 僵硬的 | 面团 | . |

加入面粉混合物中，快速搅拌成硬面团。

[waɪt] ['vɪnɪgə(r)] [meɪks] [ə; eɪ] ['wai,tər] ['prɒdʌkt] . [fɔːr] .

| **White** | **vinegar** | **makes** | **a** | **whiter** | **product** | **.** | **4** | **.** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 白色的 | 醋 | 制作 | 一个 | 更白 | 产品 | . | 4 | . |

白醋能使产品更白。4.

[tɜːn] ['ɒntə] ['flaʊəd] [bɔːd] .

| **Turn** | **onto** | **floured** | **board** | **.** |
|---|---|---|---|---|
| 转动 | 到 | 撒了面粉 | 木板 | . |

将盘子翻到撒了面粉的案板上。

[niːd] ['slaɪtli] .

| **Knead** | **slightly** | **.** |
|---|---|---|
| 揉 | 轻微地 | . |

轻轻揉捏。

[rəʊl] ⅜ [ɪntʃ] [θɪk] .
**Roll ⅜ inch thick .**
卷 ⅜ 英寸 厚的 .

卷成 3/8 英寸厚。

[wɪð] [ə; eɪ] [ʃɑːp] [naɪf] , [kʌt] [ɪn] ['daɪmənd] [ʃeɪps] .
**With a sharp knife , cut in diamond shapes .**
和 一个 锋利的 刀 , 切 在 钻石 形状 .

用锋利的刀切成菱形。

[ðiːz] [meɪ] [biː; bi] [kʌt] [ɪn] [hɑːf] ['leŋθwaɪz] [ɪf] [dɪ'zaɪəd] .
**These may be cut in half lengthwise if desired .**
这些 可能 是 切 在 一半 纵向 如果 想要的 .

如果需要，可以将它们纵向切成两半。

[brʌʃ] ['θɪkli] [wɪð] ['slaɪtli] ['biːt(ə)n] [eg] . [faɪv] .
**Brush thickly with slightly beaten egg . 5 .**
刷子 浓密 和 轻微地 被打败 蛋 . 5 .

5. 在刷子上厚厚地刷上一层略微打散的鸡蛋液。

[pleɪs] [ɒn] [ʌn'griːst] ['beɪkɪŋ] [ʃiːt] .
**Place on ungreased baking sheet .**
地方 在 未涂油的 烘烤 床单 .

放在未涂油的烤盘上。

[beɪk] [ɪn] [hɒt] ['ʌv(ə)n] .
**Bake in hot oven .**
烤 在 热的 烤箱 .

放入高温烤箱烘烤。

[ə'maʊnt] : - [skɔnz] ['temprətʃə(r)] : 475° [ef] . [taɪm] : - - - ['mɪnɪts]
**Amount : 12 scones Temperature : 475° F . Time : 10 - 12 minutes**
数量 : - 司康饼 温度 : 475° F . 时间 : - - - 分钟

数量：12个司康饼 温度：475°F 时间：10-12分钟

[hæm] [rəʊlz]
**HAM ROLLS**
火腿 卷

火腿卷

[ˌtuː'tuː] [kʌps] [ɔːl] - ['pɜːpəs] ['flaʊə(r)]
**2 cups all - purpose flour**
2 杯子 全部 - 目的 面粉

2杯通用面粉

½ ['tiːspuːn] [ɑːm] & ['hæmə(r)] [ɔː(r)] [kaʊ] [brænd] ['beɪkɪŋ] ['səʊdə]
**½ teaspoon Arm & Hammer or Cow Brand Baking Soda**
½ 茶匙 手臂 & 锤 或者 奶牛 品牌 烘烤 苏打

½ 茶匙 Arm & Hammer 或 Cow Brand 小苏打

½ ['tiːspuːn] [sɔːlt]
**½ teaspoon salt**
½ 茶匙 盐

½茶匙盐

⅓ [kʌp] ['ʃɔːtnɪŋ]
**⅓ cup shortening**
⅓ 杯子 缩短

三分之一杯起酥油

¾ [kʌp] ['saʊə(r)] [mɪlk] [ɔː(r)] ['bʌtəmɪlk] ( [ə'baʊt] )
**¾ cup sour milk or buttermilk ( about )**
¾ 杯子 酸的 牛奶 或者 酪乳 ( 关于 )

¾ 杯酸奶或酪乳（约）

1½ [kʌps] [bɔɪld] [hæm] , [graʊnd]
**1½ cups boiled ham , ground**
1½ 杯子 煮沸 火腿 , 地面

1.5 杯煮熟的火腿碎

¼ ['tiːspuːn] [draɪ] ['mʌstəd]
**¼ teaspoon dry mustard**
¼ 茶匙 干燥 芥末

¼茶匙干芥末

Butter1 .
**Butter1 .**
Butter1 .

黄油1.

[sɪft] , [ðen] ['meʒə(r)] [ðə; ðɪ]['flaʊə(r)] .
**Sift , then measure the flour .**
筛 , 然后 措施 这 面粉 .

将面粉过筛，然后称量。

[sɪft] [ə'gen] [wɪð] [ðə; ðɪ] ['beɪkɪŋ] ['səʊdə][ænd; ənd][sɔːlt] . [ˌtuː'tuː] .
**Sift again with the baking soda and salt . 2 .**
筛 再次 和 这 烘烤 苏打 和 盐 . 2 .

1. 将小苏打和盐再次过筛。

[kʌt] [ɔː(r)] [rʌb] [ɪn] [ðə; ðɪ] ['ʃɔːtnɪŋ] [ʌn'tɪl] [ˌaɪ 'tiː][ɪz][æz; əz] [faɪn] [æz; əz] [kɔːs] [kɔːn] [miːl] . [θriː] .
**Cut or rub in the shortening until it is as fine as coarse corn meal . 3 .**
切 或者 擦 在 这 缩短 直到 它 是 作为 美好的 作为 粗 玉米 一顿饭 . 3 .

将起酥油切碎或揉搓至粗玉米粉状。3.

[ˌeɪ diː 'diː] [ɪ'nʌf] ['saʊə(r)] [mɪlk] , ['stɜːrɪŋ] ['kwɪkli] , [tuː; tə] [meɪk] [ə; eɪ] [spft] [dəʊ] . [fɔːr] .
**Add enough sour milk , stirring quickly , to make a soft dough . 4 .**
添加 足够的 酸的 牛奶 , 搅拌 迅速地 , 到 制作 一个 柔软的 面团 . 4 .

4. 加入足够的酸奶，快速搅拌，揉成柔软的面团。

[ðen] [tɜːn] ['ɒntə][ə; eɪ] ['flaʊəd] [bɔːd] .
**Then turn onto a floured board .**
然后 转动 到 一个 撒了面粉 木板 .

然后将其翻面，放在撒了面粉的案板上。

[niːd] ['slaɪtli] . [faɪv] .
**Knead slightly . 5 .**
揉 轻微地 . 5 .

轻轻揉捏。5.

[rəʊl]['ɪntuː][ə; eɪ] ['rektæŋgl] - ['ɪntʃɪz] [baɪ][sɪks] ['ɪntʃɪz] .
**Roll into a rectangle 10 inches by 6 inches .**
卷 进入 一个 长方形 - 英寸 经过 6 英寸 .

擀成 10 英寸 x 6 英寸的长方形。

[spred] [wɪð] [spft] ['bʌtə(r)] , [ðen] [wɪð] [ðə; ðɪ] [graʊnd] [hæm] [wɪtʃ] [hæz; həz] [biːn] [mɪkst] [wɪð] [ðə; ðɪ]
**Spread with soft butter , then with the ground ham which has been mixed with the**
传播 和 柔软的 黄油 , 然后 和 这 地面 火腿 哪个 有 到过 混合 和 这
['mʌstəd] . [sɪks] .
**mustard . 6 .**
芥末 . 6 .

6. 先涂上软化的黄油，再涂上拌有芥末的火腿碎。

[fəʊld][ðə; ðɪ] [dəʊ] ['ɪntuː] [θriː] ['leɪəz] , ['fəʊldɪŋ][ðə; ðɪ] [lɒŋ] [saɪdz] [tə'wɔːd] [iːtʃ] ['ʌðə(r)] .
**Fold the dough into three layers , folding the long sides toward each other .**
折叠 这 面团 进入 三 层 , 折叠式的 这 长的 侧面 朝向 每个 其他 .

将面团折叠成三层，长边向内折叠。

['flæt(ə)n] ['slaɪtli] [wɪð] ['rəʊlɪŋ] [pɪn][baɪ] ['rəʊlɪŋ] ['leŋθwaɪz] .

| **Flatten** | **slightly** | **with** | **rolling** | **pin** | **by** | **rolling** | **lengthwise** | **.** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 压平 | 轻微地 | 和 | 滚动 | 别针 | 经过 | 滚动 | 纵向 | . |

用擀面杖沿长度方向擀压，使其略微变平。

[kʌt] [wɪð] [ə; eɪ] [ʃɑːp] [naɪf] ['ɪntuː][strɪps][wʌn] [ɪntʃ] [waɪd] . ['sɛvən] .

| **Cut** | **with** | **a** | **sharp** | **knife** | **into** | **strips** | **1** | **inch** | **wide** | **.** | **7** | **.** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 切 | 和 | 一个 | 锋利的 | 刀 | 进入 | 条状物 | 1 | 英寸 | 宽的 | . | 7 | . |

用锋利的刀切成 1 英寸宽的条状。7.

[stænd][rəʊlz][ə'baʊt] ½ [ɪntʃ] [ə'pɑːt][ɒn] ['beɪkɪŋ] [ʃiːt] .

| **Stand** | **rolls** | **about** | **½** | **inch** | **apart** | **on** | **baking** | **sheet** | **.** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 站立 | 卷 | 关于 | ½ | 英寸 | 除 | 在 | 烘烤 | 床单 | . |

将面包卷间隔约 1/2 英寸放在烤盘上。

[beɪk] [ɪn][hɒt]['ʌv(ə)n] .

| **Bake** | **in** | **hot** | **oven** | **.** |
|---|---|---|---|---|
| 烤 | 在 | 热的 | 烤箱 | . |

放入高温烤箱烘烤。

[ə'maʊnt] : - [rəʊlz] ['temprətʃə(r)] : 475° [ef] . [taɪm] : - - - minutes30

| **Amount** | **:** | **12** | **rolls** | **Temperature** | **:** | **475°** | **F** | **.** | **Time** | **:** | **15** | **-** | **20** | **minutes30** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 数量 | : | - | 卷 | 温度 | : | 475° | F | . | 时间 | : | - | - | - | minutes30 |

数量：12卷 温度：475°F 时间：15-20分钟[30]

['mʌfɪn]

| **Muffins** |
|---|
| 松饼 |

松饼

[həʊl] [wiːt] ['mʌfɪn]

| **WHOLE** | **WHEAT** | **MUFFINS** |
|---|---|---|
| 所有的 | 小麦 | 松饼 |

全麦松饼

[ˌtuːˈtuː][kʌps] [həʊl] [wiːt] ['flaʊə(r)]

| **2** | **cups** | **whole** | **wheat** | **flour** |
|---|---|---|---|---|
| 2 | 杯子 | 所有的 | 小麦 | 面粉 |

2杯全麦面粉

[wʌn] ['tiːspuːn] [ɑːm] & ['hæmə(r)] [ɔː(r)] [kaʊ] [brænd] ['beɪkɪŋ] ['səʊdə]

| **1** | **teaspoon** | **Arm** | **&** | **Hammer** | **or** | **Cow** | **Brand** | **Baking** | **Soda** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | 茶匙 | 手臂 | & | 锤 | 或者 | 奶牛 | 品牌 | 烘烤 | 苏打 |

1茶匙 Arm & Hammer 或 Cow Brand 小苏打

½ ['tiːspuːn] [sɔːlt]

| **½** | **teaspoon** | **salt** |
|---|---|---|
| ½ | 茶匙 | 盐 |

½茶匙盐

[fɔːr] ['teɪbəlˌspuːnz] ['ʃʊgə(r)]

| **4** | **tablespoons** | **sugar** |
|---|---|---|
| 4 | 汤匙 | 糖 |

4汤匙糖

½ [kʌp] ['reɪzɪnz]

| **½** | **cup** | **raisins** |
|---|---|---|
| ½ | 杯子 | 葡萄干 |

半杯葡萄干

[wʌn] [eg] , [wel] ['biːt(ə)n]

| 1 | egg | , | well | beaten |
|---|---|---|---|---|
| 1 | 蛋 | , | 出色地 | 被打败 |

1个鸡蛋，打散

1½ [kʌps] ['saʊə(r)] [mɪlk] [ɔː(r)] ['bʌtəmɪlk]

| 1½ | cups | sour | milk | or | buttermilk |
|---|---|---|---|---|---|
| 1½ | 杯子 | 酸的 | 牛奶 | 或者 | 酪乳 |

1.5 杯酸奶或酪乳

[θriː] ['teɪbəlˌspuːnz] shortening1 .

| 3 | tablespoons | shortening1 | . |
|---|---|---|---|
| 3 | 汤匙 | shortening1 | . |

3汤匙起酥油1.

[kəm'baɪn] ['flaʊə(r)] , ['beɪkɪŋ] ['səʊdə] , [sɔːlt] , ['ʃʊgə(r)] [ænd; ənd] ['reɪzɪnz] .

| Combine | flour | , | baking | soda | , | salt | , | sugar | and | raisins | . |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 结合 | 面粉 | , | 烘烤 | 苏打 | , | 盐 | , | 糖 | 和 | 葡萄干 | . |

将面粉、小苏打、盐、糖和葡萄干混合。

[mɪks] [wel] . [ˌtuː'tuː] .

| Mix | well | . | 2 | . |
|---|---|---|---|---|
| 混合 | 出色地 | . | 2 | . |

充分搅拌。2.

[kəm'baɪn] [wel] ['biːt(ə)n] [eg] , [mɪlk] [ænd; ənd] ['meltɪd] ['ʃɔːtnɪŋ] . [θriː] .

| Combine | well | beaten | egg | , | milk | and | melted | shortening | . | 3 | . |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 结合 | 出色地 | 被打败 | 蛋 | , | 牛奶 | 和 | 融化 | 缩短 | . | 3 | . |

将打散的鸡蛋、牛奶和融化的起酥油混合。3.

[ˌeɪ diː 'diː] [ðə; ði] ['lɪkwɪd] [ɪn'griːdiənts] [tuː; tə] [ðə; ði] [draɪ] [ɪn'griːdiənts] , ['stɜːrɪŋ] ['əʊnli] [ʌn'tɪl] [draɪ]

| Add | the | liquid | ingredients | to | the | dry | ingredients | , | stirring | only | until | dry |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 添加 | 这 | 液体 | 原料 | 到 | 这 | 干燥 | 原料 | , | 搅拌 | 仅有的 | 直到 | 干燥 |

[ɪn'griːdiənts] [ɑː(r); ə(r)] ['dæmpənd] . [fɔːr] .

| ingredients | are | dampened | . | 4 | . |
|---|---|---|---|---|---|
| 原料 | 是 | 潮湿 | . | 4 | . |

将液体原料加入干性原料中，搅拌至干性原料湿润即可。4.

[fɪl] [griːzd] ['mʌfɪn] [tɪnz] ⅔ [fʊl] .

| Fill | greased | muffin | tins | ⅔ | full | . |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 充满 | 涂油 | 松饼 | 罐头 | ⅔ | 满的 | . |

将抹了油的松饼模具装满 2/3。

[beɪk] [ɪn] [hɒt] ['ʌv(ə)n] .

| Bake | in | hot | oven | . |
|---|---|---|---|---|
| 烤 | 在 | 热的 | 烤箱 | . |

放入高温烤箱烘烤。

[ə'maʊnt] : - ['mʌfɪn] ['temprətʃə(r)] : 425° [ef] . [taɪm] : - - - ['mɪnɪts]

| Amount | : | 12 | muffins | Temperature | : | 425° | F | . | Time | : | 20 | - | 25 | minutes |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 数量 | : | - | 松饼 | 温度 | : | 425° | F | . | 时间 | : | - | - | - | 分钟 |

数量：12个松饼 温度：425°F 时间：20-25分钟

['brekfəst] ['mʌfɪn]

| BREAKFAST | MUFFINS |
|---|---|
| 早餐 | 松饼 |

早餐松饼

[ˌtuː'tuː] [kʌps] ['peɪstri] ['flaʊə(r)]

| 2 | cups | pastry | flour |
|---|---|---|---|
| 2 | 杯子 | 糕点 | 面粉 |

2杯糕点粉

½ ['tiːspuːn] [ɑːm] & ['hæmə(r)] [ɔː(r)] [kaʊ] [brænd] ['beɪkɪŋ] ['səʊdə]

| ½ | teaspoon | Arm | & | Hammer | or | Cow | Brand | Baking | Soda |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| ½ | 茶匙 | 手臂 | & | 锤 | 或者 | 奶牛 | 品牌 | 烘烤 | 苏打 |

½ 茶匙 Arm & Hammer 或 Cow Brand 小苏打

½ ['tiːspuːn] [sɔːlt]

| ½ | teaspoon | salt |
|---|---|---|
| ½ | 茶匙 | 盐 |

½茶匙盐

[ˌtuːˈtuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['ʃʊgə(r)]

| 2 | tablespoons | sugar |
|---|---|---|
| 2 | 汤匙 | 糖 |

2汤匙糖

[wʌn] [kʌp] ['saʊə(r)] [mɪlk] [ɔː(r)] ['bʌtəmɪlk]

| 1 | cup | sour | milk | or | buttermilk |
|---|---|---|---|---|---|
| 1 | 杯子 | 酸的 | 牛奶 | 或者 | 酪乳 |

杯酸奶或酪乳

[wʌn] [eg]

| 1 | egg |
|---|---|
| 1 | 蛋 |

1个鸡蛋

[fɔːr] ['teɪbəlˌspuːnz] shortening1 .

| 4 | tablespoons | shortening1 | . |
|---|---|---|---|
| 4 | 汤匙 | shortening1 | . |

4汤匙起酥油1.

[sɪft] , [ðen] ['meʒə(r)] ['flaʊə(r)] .

| Sift | , | then | measure | flour | . |
|---|---|---|---|---|---|
| 筛 | , | 然后 | 措施 | 面粉 | . |

将面粉过筛，然后称量。

[sɪft] [ə'gen] [wɪð] [ðə; ði] ['beɪkɪŋ] ['səʊdə] , [sɔːlt][ænd; ənd]['ʃʊgə(r)] . [ˌtuːˈtuː] .

| Sift | again | with | the | baking | soda | , | salt | and | sugar | . | 2 | . |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 筛 | 再次 | 和 | 这 | 烘烤 | 苏打 | , | 盐 | 和 | 糖 | . | 2 | . |

1. 将小苏打、盐和糖一起过筛。

[kəm'baɪn] [mɪlk] , [wel] ['biːt(ə)n] [eg] [ænd; ənd] ['meltɪd] ['ʃɔːtnɪŋ] .

| Combine | milk | , | well | beaten | egg | and | melted | shortening | . |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 结合 | 牛奶 | , | 出色地 | 被打败 | 蛋 | 和 | 融化 | 缩短 | . |

将牛奶、打散的鸡蛋和融化的起酥油混合。

[θriː] . [ˌeɪ diː 'diː]['lɪkwɪd] [ɪn'griːdiənts] [tuː; tə][draɪ] [ɪn'griːdiənts] .

| 3 | . | Add | liquid | ingredients | to | dry | ingredients | . |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 3 | . | 添加 | 液体 | 原料 | 到 | 干燥 | 原料 | . |

3. 将液体成分加入干性成分中。

[stɜː(r)]['əʊnli] [ʌn'tɪl] [ɔːl][ðə; ði][draɪ] [ɪn'griːdiənts] [ɑː(r); ə(r)] ['dæmpənd] . [fɔːr] .

| Stir | only | until | all | the | dry | ingredients | are | dampened | . | 4 | . |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 搅拌 | 仅有的 | 直到 | 全部 | 这 | 干燥 | 原料 | 是 | 潮湿 | . | 4 | . |

只需搅拌至所有干料都湿润即可。4.

[fɪl] [griːzd] ['mʌfɪn] [tɪnz] ⅔ [fʊl] .

| Fill | greased | muffin | tins | ⅔ | full | . |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 充满 | 涂油 | 松饼 | 罐头 | ⅔ | 满的 | . |

将抹了油的松饼模具装满 2/3。

[beɪk] [ɪn] [hɒt] ['ʌv(ə)n] .

| Bake | in | hot | oven | . |
|---|---|---|---|---|
| 烤 | 在 | 热的 | 烤箱 | . |

放入高温烤箱烘烤。

[əˈmaʊnt] : - [ˈmʌfɪn] [ˈtemprətʃə(r)] : 425° [ef] . [taɪm] : - - - [ˈmɪnɪts]
**Amount : 12 muffins Temperature : 425° F . Time : 20 - 25 minutes**
数量 : - 松饼 温度 : 425° F . 时间 : - - - 分钟

数量：12个松饼 温度：425°F 时间：20-25分钟

[siː] [peɪdʒ] -
**See page 33**
看 页 -

参见第33页

[əʊld] [ˈfæʃ(ə)nd] [kɔːn] [bred]
**OLD FASHIONED CORN BREAD**
老的 造型 玉米 面包

传统玉米面包

[wʌn] [kʌp] [ɔːl] - [ˈpɜːpəs] [ˈflaʊə(r)]
**1 cup all - purpose flour**
1 杯子 全部 - 目的 面粉

杯通用面粉

¾ [ˈtiːspuːn] [ɑːm] & [ˈhæmə(r)] [ɔː(r)] [kaʊ] [brænd] [ˈbeɪkɪŋ] [ˈsəʊdə]
**¾ teaspoon Arm & Hammer or Cow Brand Baking Soda**
¾ 茶匙 手臂 & 锤 或者 奶牛 品牌 烘烤 苏打

¾ 茶匙 Arm & Hammer 或 Cow Brand 小苏打

[wʌn] [ˈtiːspuːn] [sɔːlt]
**1 teaspoon salt**
1 茶匙 盐

1茶匙盐

1½ [kʌps] [kɔːn] [miːl]
**1½ cups corn meal**
1½ 杯子 玉米 一顿饭

1.5 杯玉米粉

[ˌtuːˈtuː] [egz]
**2 eggs**
2 鸡蛋

2个鸡蛋

1½ [kʌps] [ˈbʌtəmɪlk] [ɔː(r)][ˈsaʊə(r)] [mɪlk]
**1½ cups buttermilk or sour milk**
1½ 杯子 酪乳 或者 酸的 牛奶

1.5 杯酪乳或酸奶

[θriː] [ˈteɪbəlˌspuːnz] shortening1 .
**3 tablespoons shortening1 .**
3 汤匙 shortening1 .

3汤匙起酥油1.

[sɪft] , [ðen] [ˈmeʒə(r)] [ðə; ðɪ][ˈflaʊə(r)] .
**Sift , then measure the flour .**
筛 , 然后 措施 这 面粉 .

将面粉过筛，然后称量。

[sɪft] [əˈgen] [wɪð] [ðə; ðɪ] [ˈbeɪkɪŋ] [ˈsəʊdə] , [sɔːlt][ænd; ənd] [kɔːn] [miːl] . [ˌtuːˈtuː] .
**Sift again with the baking soda , salt and corn meal . 2 .**
筛 再次 和 这 烘烤 苏打 , 盐 和 玉米 一顿饭 . 2 .

1. 将小苏打、盐和玉米粉再次过筛。

[kəmˈbaɪn] [wel] [ˈbiːt(ə)n] [egz] , [ˈbʌtəmɪlk] [ænd; ənd] [ˈmeltɪd] [ˈʃɔːtnɪŋ] . [θriː] .
**Combine well beaten eggs , buttermilk and melted shortening . 3 .**
结合 出色地 被打败 鸡蛋 , 酪乳 和 融化 缩短 . 3 .

将打散的鸡蛋、酪乳和融化的起酥油混合在一起。3.

[ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði]['lɪkwɪd] [ɪn'griːdiənts] [tuː; tə][ðə; ði][draɪ] [ɪn'griːdiənts] , ['stɜːrɪŋ] ['əʊnli][ʌn'tɪl] [smuːð] . [fɔːr]

| **Add** | **the** | **liquid** | **ingredients** | **to** | **the** | **dry** | **ingredients** | **,** | **stirring** | **only** | **until** | **smooth** | **.** | **4** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 添加 | 这 | 液体 | 原料 | 到 | 这 | 干燥 | 原料 | , | 搅拌 | 仅有的 | 直到 | 光滑的 | . | 4 |

.

:

.

将液体原料加入干性原料中，搅拌至顺滑即可。4.

[tɜːn] ['ɪntuː][ə; eɪ] [wel] [griːzd] [pæn] .

| **Turn** | **into** | **a** | **well** | **greased** | **pan** | **.** |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 转动 | 进入 | 一个 | 出色地 | 涂油 | 平底锅 | . |

倒入抹了油的平底锅中。

[beɪk] [ɪn][hɒt]['ʌv(ə)n] .

| **Bake** | **in** | **hot** | **oven** | **.** |
|---|---|---|---|---|
| 烤 | 在 | 热的 | 烤箱 | . |

放入高温烤箱烘烤。

[ə'maʊnt] : [eit][eks][eit] [ɪntʃ] [pæn] ['temprətʃə(r)] : 425° [ef] . [taɪm] : - - - minutes31

| **Amount** | **:** | **8** | **x** | **8** | **inch** | **pan** | **Temperature** | **:** | **425°** | **F** | **.** | **Time** | **:** | **25** | **-** | **30** | **minutes31** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 数量 | : | 8 | x | 8 | 英寸 | 平底锅 | 温度 | : | 425° | F | . | 时间 | : | - | - | - | minutes31 |

份量：8 x 8 英寸烤盘 温度：425°F 时间：25-30 分钟[31]

['æp(ə)l] ['frɪtəz]

| **APPLE** | **FRITTERS** |
|---|---|
| 苹果 | 油炸饼 |

苹果油条

[ˌtuː'tuː] [kʌps] ['flaʊə(r)]

| **2** | **cups** | **flour** |
|---|---|---|
| 2 | 杯子 | 面粉 |

2杯面粉

¾ ['tiːspuːn] [ɑːm] & ['hæmə(r)] [ɔː(r)] [kaʊ] [brænd] ['beɪkɪŋ] ['səʊdə]

| **¾** | **teaspoon** | **Arm** | **&** | **Hammer** | **or** | **Cow** | **Brand** | **Baking** | **Soda** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| ¾ | 茶匙 | 手臂 | & | 锤 | 或者 | 奶牛 | 品牌 | 烘烤 | 苏打 |

¾ 茶匙 Arm & Hammer 或 Cow Brand 小苏打

½ ['tiːspuːn] [sɔːlt]

| **½** | **teaspoon** | **salt** |
|---|---|---|
| ½ | 茶匙 | 盐 |

½茶匙盐

[ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['ʃʊgə(r)]

| **2** | **tablespoons** | **sugar** |
|---|---|---|
| 2 | 汤匙 | 糖 |

2汤匙糖

¼ ['tiːspuːn] ['nʌtmeg]

| **¼** | **teaspoon** | **nutmeg** |
|---|---|---|
| ¼ | 茶匙 | 肉豆蔻 |

¼茶匙肉豆蔻

[ˌtuː'tuː] [egz]

| **2** | **eggs** |
|---|---|
| 2 | 鸡蛋 |

2个鸡蛋

1⅓ [kʌps] ['saʊə(r)] [mɪlk]

| **1⅓** | **cups** | **sour** | **milk** |
|---|---|---|---|
| 1⅓ | 杯子 | 酸的 | 牛奶 |

1⅓ 杯酸奶

[ˌtuːˈtuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['ʃɔːtnɪŋ]

| **2** | **tablespoons** | **shortening** |
|---|---|---|
| 2 | 汤匙 | 缩短 |

2汤匙起酥油

[ˌtuːˈtuː] [kʌps] [daɪst] apples1 .

| **2** | **cups** | **diced** | **apples1** | **.** |
|---|---|---|---|---|
| 2 | 杯子 | 切丁 | apples1 | . |

杯切丁苹果1.

[sɪft] , [ðen] ['meʒə(r)] [ðə; ði]['flaʊə(r)] .

| **Sift** | **,** | **then** | **measure** | **the** | **flour** | **.** |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 筛 | , | 然后 | 措施 | 这 | 面粉 | . |

将面粉过筛，然后称量。

[sɪft] [əˈgen] [wɪð] [ðə; ði] ['beɪkɪŋ] ['səʊdə] , [sɔːlt] , ['ʃʊgə(r)][ænd; ənd] ['nʌtmeg] . [ˌtuːˈtuː] .

| **Sift** | **again** | **with** | **the** | **baking** | **soda** | **,** | **salt** | **,** | **sugar** | **and** | **nutmeg** | **.** | **2** | **.** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 筛 | 再次 | 和 | 这 | 烘烤 | 苏打 | , | 盐 | , | 糖 | 和 | 肉豆蔻 | . | 2 | . |

1. 将面粉与小苏打、盐、糖和肉豆蔻一起过筛。

[kəmˈbaɪn] [wel] ['biːt(ə)n] [egz] , [mɪlk][ænd; ənd] ['meltɪd] ['ʃɔːtnɪŋ] . [θriː] .

| **Combine** | **well** | **beaten** | **eggs** | **,** | **milk** | **and** | **melted** | **shortening** | **.** | **3** | **.** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 结合 | 出色地 | 被打败 | 鸡蛋 | , | 牛奶 | 和 | 融化 | 缩短 | . | 3 | . |

将打散的鸡蛋、牛奶和融化的起酥油混合在一起。3.

[tɜːn] [ðə; ði][wet] [ɪnˈgriːdiənts] ['ɪntuː][ðə; ði][draɪ] [ɪnˈgriːdiənts] .

| **Turn** | **the** | **wet** | **ingredients** | **into** | **the** | **dry** | **ingredients** | **.** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 转动 | 这 | 湿的 | 原料 | 进入 | 这 | 干燥 | 原料 | . |

将湿性材料倒入干性材料中。

[biːt] [ʌnˈtɪl] [smuːð] .

| **Beat** | **until** | **smooth** | **.** |
|---|---|---|---|
| 打 | 直到 | 光滑的 | . |

搅拌至顺滑。

[fəʊld][ɪn] ['æplz] [lɑːst] . [fɔːr] .

| **Fold** | **in** | **apples** | **last** | **.** | **4** | **.** |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 折叠 | 在 | 苹果 | 最后的 | . | 4 | . |

最后拌入苹果。4.

[drɒp] [baɪ] [ 'spuːnful ] ['ɪntuː] [diːp] [fæt][ænd; ənd] [kʊk] [tuː; tə][ə; eɪ] [rɪtʃ] [braʊn] , ['tɜːnɪŋ] ['friːkwəntli] .

| **Drop** | **by** | **spoonfuls** | **into** | **deep** | **fat** | **and** | **cook** | **to** | **a** | **rich** | **brown** | **,** | **turning** | **frequently** | **.** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 降低 | 经过 | 一勺 | 进入 | 深的 | 胖的 | 和 | 厨师 | 到 | 一个 | 富有的 | 棕色的 | , | 转弯 | 频繁地 | . |

用勺子将面糊舀入大量油脂中，煎至金黄色，期间需经常翻动。

[ðə; ði][fæt] [wen] ['redi] [fɔː(r); fə(r)] ['fraɪɪŋ] ['frɪtəz] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi] 375° [ef] . ,

| **The** | **fat** | **when** | **ready** | **for** | **frying** | **fritters** | **should** | **be** | **375°** | **F** | **.** | **,** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 这 | 胖的 | 什么时候 | 准备好 | 为了 | 煎炸 | 油炸饼 | 应该 | 是 | 375° | F | . | , |

准备炸油条时，油脂的温度应为 375°F。

[ɔː(r)][ˌaɪ ˈtiː][ʃʊd; ʃəd] [braʊn] [ə; eɪ][kjuːb][ɒv; əv] [bred] [ɪn] - ['sekəndz; sɪˈkɒndz] . [faɪv] .

| **or** | **it** | **should** | **brown** | **a** | **cube** | **of** | **bread** | **in** | **60** | **seconds** | **.** | **5** | **.** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 或者 | 它 | 应该 | 棕色的 | 一个 | 立方体 | 的 | 面包 | 在 | - | 秒 | . | 5 | . |

或者说，它应该在 60 秒内将一块面包烤至棕色。5.

[sɜːv] [hɒt] [wɪð] ['sɪrəp] .

| **Serve** | **hot** | **with** | **syrup** | **.** |
|---|---|---|---|---|
| 服务 | 热的 | 和 | 糖浆 | . |

趁热淋上糖浆食用。

[əˈmaʊnt] : [eit] [sˈɜːvɪŋz]

| **Amount** | **:** | **8** | **servings** |
|---|---|---|---|
| 数量 | : | 8 | 份量 |

份量：8人份

['ɒrɪndʒ] ['reɪzn] ['mʌfɪn]
**ORANGE** **RAISIN** **MUFFINS**
橙子 葡萄干 松饼

橙子葡萄干松饼

[ˌtuːˈtuː] [kʌps] [ɔːl] - ['pɜːpəs] ['flaʊə(r)]
**2** **cups** **all** **-** **purpose** **flour**
2 杯子 全部 - 目的 面粉

2杯通用面粉

¾ ['tiːspuːn] [ɑːm] & ['hæmə(r)] [ɔː(r)] [kaʊ] [brænd] ['beɪkɪŋ] ['səʊdə]
**¾** **teaspoon** **Arm** **&** **Hammer** **or** **Cow** **Brand** **Baking** **Soda**
¾ 茶匙 手臂 & 锤 或者 奶牛 品牌 烘烤 苏打

¾ 茶匙 Arm & Hammer 或 Cow Brand 小苏打

½ ['tiːspuːn] [sɔːlt]
**½** **teaspoon** **salt**
½ 茶匙 盐

½茶匙盐

⅓ [kʌp] ['ʃʊgə(r)]
**⅓** **cup** **sugar**
⅓ 杯子 糖

三分之一杯糖

½ [kʌp] ['reɪzɪnz]
**½** **cup** **raisins**
½ 杯子 葡萄干

半杯葡萄干

[wʌn] [eg]
**1** **egg**
1 蛋

1个鸡蛋

⅓ [kʌp] ['ɒrɪndʒ] [dʒuːs]
**⅓** **cup** **orange** **juice**
⅓ 杯子 橙子 汁

三分之一杯橙汁

½ ['tiːspuːn] ['greɪtɪd] ['ɒrɪndʒ] [raɪnd]
**½** **teaspoons** **grated** **orange** **rind**
½ 茶匙 磨碎的 橙子 果皮

½茶匙磨碎的橙皮

⅔ [kʌp] ['saʊə(r)] [mɪlk] [ɔː(r)] ['bʌtəmɪlk]
**⅔** **cup** **sour** **milk** **or** **buttermilk**
⅔ 杯子 酸的 牛奶 或者 酪乳

⅔ 杯酸奶或酪乳

⅓ [kʌp] shortening1 .
**⅓** **cup** **shortening1** **.**
⅓ 杯子 shortening1 .

⅓ 杯起酥油1.

[sɪft] , [ðen] ['meʒə(r)] [ðə; ði]['flaʊə(r)] .
**Sift** **,** **then** **measure** **the** **flour** **.**
筛 , 然后 措施 这 面粉 .

将面粉过筛，然后称量。

[sɪft] [twaɪs] [wɪð] [ðə; ði] ['beɪkɪŋ] ['səʊdə] , [sɔːlt][ænd; ənd]['ʃʊgə(r)] .
**Sift** **twice** **with** **the** **baking** **soda** **,** **salt** **and** **sugar** **.**
筛 两次 和 这 烘烤 苏打 , 盐 和 糖 .

将小苏打、盐和糖过筛两次。

[ðen] [ˌeɪ diː ˈdiː]['reɪzɪnz] . [ˌtuːˈtuː] .

| **Then** | **add** | **raisins** | **.** | **2** | **.** |
|---|---|---|---|---|---|
| 然后 | 添加 | 葡萄干 | . | 2 | . |

然后加入葡萄干。2.

[kəm'baɪn] [wel] ['biːt(ə)n] [eg] , ['ɒrɪndʒ] [dʒuːs] , [raɪnd] , ['saʊə(r)] [mɪlk] [ænd; ənd] ['meltɪd] ['ʃɔːtnɪŋ] .

| **Combine** | **well** | **beaten** | **egg** | **,** | **orange** | **juice** | **,** | **rind** | **,** | **sour** | **milk** | **and** | **melted** | **shortening** | **.** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 结合 | 出色地 | 被打败 | 蛋 | , | 橙子 | 汁 | , | 果皮 | , | 酸的 | 牛奶 | 和 | 融化 | 缩短 | . |

[θriː] .

| **3** | **.** |
|---|---|
| 3 | . |

将打散的鸡蛋、橙汁、橙皮、酸奶和融化的起酥油混合在一起。3.

[tɜːn] [ðə; ði] [wet] [ɪn'griːdiənts] ['ɪntuː] [ðə; ði] [draɪ] [ɪn'griːdiənts] .

| **Turn** | **the** | **wet** | **ingredients** | **into** | **the** | **dry** | **ingredients** | **.** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 转动 | 这 | 湿的 | 原料 | 进入 | 这 | 干燥 | 原料 | . |

将湿性材料倒入干性材料中。

[mɪks] ['əʊnli] [ʌn'tɪl] [draɪ] [ɪn'griːdiənts] [ɑː(r); ə(r)] ['dæmpənd] . [fɔːr] .

| **Mix** | **only** | **until** | **dry** | **ingredients** | **are** | **dampened** | **.** | **4** | **.** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 混合 | 仅有的 | 直到 | 干燥 | 原料 | 是 | 潮湿 | . | 4 | . |

只需搅拌至干料湿润即可。4.

[fɪl] [griːzd] ['mʌfɪn] [tɪnz] ⅔ [fʊl] .

| **Fill** | **greased** | **muffin** | **tins** | **⅔** | **full** | **.** |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 充满 | 涂油 | 松饼 | 罐头 | ⅔ | 满的 | . |

将抹了油的松饼模具装满 2/3。

[beɪk] [ɪn] [hɒt] ['ʌv(ə)n] . [faɪv] .

| **Bake** | **in** | **hot** | **oven** | **.** | **5** | **.** |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 烤 | 在 | 热的 | 烤箱 | . | 5 | . |

5. 放入高温烤箱烘烤。

[fɔː(r); fə(r)] [ˌveəri'eɪʃ(ə)n] ,

| **For** | **variation** | **,** |
|---|---|---|
| 为了 | 变化 | , |

为了变化，

¾ [kʌp] ['ɒrɪndʒ] [dʒuːs] [kæn; kən] [biː; bi] [juːst] [ɪn] [ðɪs] ['resəpi] [ɪn] [pleɪs] [ɒv; əv] [ə; eɪ] [ˌkɒmbɪ'neɪʃ(ə)n] [ɒv; əv]

| **¾** | **cup** | **orange** | **juice** | **can** | **be** | **used** | **in** | **this** | **recipe** | **in** | **place** | **of** | **a** | **combination** | **of** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| ¾ | 杯子 | 橙子 | 汁 | 能 | 是 | 用过的 | 在 | 这 | 食谱 | 在 | 地方 | 的 | 一个 | 组合 | 的 |

['ɒrɪndʒ] [dʒuːs] [ænd; ənd] ['saʊə(r)] [mɪlk] .

| **orange** | **juice** | **and** | **sour** | **milk** | **.** |
|---|---|---|---|---|---|
| 橙子 | 汁 | 和 | 酸的 | 牛奶 | . |

本食谱中可以用 ¾ 杯橙汁代替橙汁和酸奶的混合物。

[ə'maʊnt] : - ['mʌfɪn] ['temprətʃə(r)] : 425° [ef] . [taɪm] : - minutes32

| **Amount** | **:** | **12** | **muffins** | **Temperature** | **:** | **425°** | **F** | **.** | **Time** | **:** | **25** | **minutes32** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 数量 | : | - | 松饼 | 温度 | : | 425° | F | . | 时间 | : | - | minutes32 |

数量：12个松饼 温度：425°F 时间：25分钟32

['grɪdl] [keɪks] · ['wɔfəlz]

| **Griddle** | **Cakes** | **·** | **Waffles** |
|---|---|---|---|
| 烤盘 | 蛋糕 | · | 华夫饼 |

煎饼 · 华夫饼

['saʊə(r)] [mɪlk] ['grɪdl] [keɪks]

| **SOUR** | **MILK** | **GRIDDLE** | **CAKES** |
|---|---|---|---|
| 酸的 | 牛奶 | 烤盘 | 蛋糕 |

酸奶煎饼

[ˌtuːˈtuː] [kʌps] [ɔːl] - ['pɜːpəs] ['flaʊə(r)]

| 2 | cups | all | - | purpose | flour |
|---|---|---|---|---|---|
| 2 | 杯子 | 全部 | - | 目的 | 面粉 |

2杯通用面粉

[wʌn] ['tiːspuːn] [ɑːm] & ['hæmə(r)] [ɔː(r)] [kaʊ] [brænd] ['beɪkɪŋ] ['səʊdə]

| 1 | teaspoon | Arm | & | Hammer | or | Cow | Brand | Baking | Soda |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | 茶匙 | 手臂 | & | 锤 | 或者 | 奶牛 | 品牌 | 烘烤 | 苏打 |

1茶匙 Arm & Hammer 或 Cow Brand 小苏打

[wʌn] ['tiːspuːn] [sɔːlt]

| 1 | teaspoon | salt |
|---|---|---|
| 1 | 茶匙 | 盐 |

1茶匙盐

[wʌn] ['teɪblspuːn] ['ʃʊgə(r)]

| 1 | tablespoon | sugar |
|---|---|---|
| 1 | 汤匙 | 糖 |

1汤匙糖

2¼ [kʌps] ['saʊə(r)] [mɪlk] [ɔː(r)] ['bʌtəmɪlk]

| 2¼ | cups | sour | milk | or | buttermilk |
|---|---|---|---|---|---|
| 2¼ | 杯子 | 酸的 | 牛奶 | 或者 | 酪乳 |

2¼ 杯酸奶或酪乳

[wʌn] [eg]

| 1 | egg |
|---|---|
| 1 | 蛋 |

1个鸡蛋

[wʌn] ['teɪblspuːn] shortening1 .

| 1 | tablespoon | shortening1 | . |
|---|---|---|---|
| 1 | 汤匙 | shortening1 | . |

1汤匙起酥油。

[sɪft] , [ðen] ['meʒə(r)] ['flaʊə(r)] .

| Sift | , | then | measure | flour | . |
|---|---|---|---|---|---|
| 筛 | , | 然后 | 措施 | 面粉 | . |

将面粉过筛，然后称量。

[sɪft] [əˈgen] [wɪð] [ðə; ði] ['beɪkɪŋ] ['səʊdə] , [sɔːlt][ænd; ənd]['ʃʊgə(r)] . [ˌtuːˈtuː] .

| Sift | again | with | the | baking | soda | , | salt | and | sugar | . | 2 | . |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 筛 | 再次 | 和 | 这 | 烘烤 | 苏打 | , | 盐 | 和 | 糖 | . | 2 | . |

1. 将小苏打、盐和糖一起过筛。

[kəmˈbaɪn] [wel] ['biːt(ə)n] [eg] , [mɪlk] [ænd; ənd] ['meltɪd] ['ʃɔːtnɪŋ] . [θriː] .

| Combine | well | beaten | egg | , | milk | and | melted | shortening | . | 3 | . |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 结合 | 出色地 | 被打败 | 蛋 | , | 牛奶 | 和 | 融化 | 缩短 | . | 3 | . |

将打散的鸡蛋、牛奶和融化的起酥油混合。3.

[ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði]['lɪkwɪd] [ɪnˈgriːdiənts] [tuː; tə][ðə; ði][draɪ] [ɪnˈgriːdiənts] , ['stɜːrɪŋ] ['əʊnli] [ʌnˈtɪl] [smuːð] . [fɔːr]

| Add | the | liquid | ingredients | to | the | dry | ingredients | , | stirring | only | until | smooth | . | 4 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 添加 | 这 | 液体 | 原料 | 到 | 这 | 干燥 | 原料 | , | 搅拌 | 仅有的 | 直到 | 光滑的 | . | 4 |

.

:

.

将液体原料加入干性原料中，搅拌至顺滑即可。4.

[hiːt] ['grɪdl] ['sləʊli] [ænd; ənd] ['iːvnli] .

| Heat | griddle | slowly | and | evenly | . |
|---|---|---|---|---|---|
| 热 | 烤盘 | 缓慢地 | 和 | 均匀地 | . |

缓慢均匀地加热烤盘。

[tuː; tə] [test] [ðə; ði] ['temprətʃə(r)] [ɒv; əv] ['grɪdl] , [pleɪs] [ə; eɪ] [fjuː] [drɒps] [ɒv; əv] [kəʊld] ['wɔːtə(r)] [ɒn] [ˌaɪ 'tiː]

| To | test | the | temperature | of | griddle | , | place | a | few | drops | of | cold | water | on | it |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 到 | 测试 | 这 | 温度 | 的 | 烤盘 | , | 地方 | 一个 | 很少 | 滴 | 的 | 寒冷的 | 水 | 在 | 它 |

.

:

.

要测试烤盘的温度，可以在烤盘上滴几滴冷水。

[ɪf] [ðə; ði] ['wɔːtə(r)] [fɔːmz] ['bʌbəlz] [wɪtʃ] [dɑːns] ['merəli] ,

| If | the | water | forms | bubbles | which | dance | merrily | , |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 如果 | 这 | 水 | 表格 | 气泡 | 哪个 | 舞蹈 | 兴高采烈地 | , |

如果水形成欢快舞动的气泡，

[ðə; ði] ['grɪdl] [ɪz] [ðə; ði] [kə'rekt] ['temprətʃə(r)] [fɔː(r); fə(r)] ['beɪkɪŋ] [ðə; ði] [keɪks] .

| the | griddle | is | the | correct | temperature | for | baking | the | cakes | . |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 这 | 烤盘 | 是 | 这 | 正确的 | 温度 | 为了 | 烘烤 | 这 | 蛋糕 | . |

烤盘的温度正好适合烤蛋糕。

[griːs] [ðə; ði] ['grɪdl] , ['juːzɪŋ] [æn; ən] [ʌn'sɔːltɪd; ʌn'sɒltɪd] [fæt] ,

| Grease | the | griddle | , | using | an | unsalted | fat | , |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 润滑脂 | 这 | 烤盘 | , | 使用 | 一个 | 无盐 | 胖的 | , |

用无盐油脂涂抹烤盘，

[ən'les] [ˌaɪ 'tiː] [ɪz] [ðə; ði] [taɪp] [ɒv; əv] ['grɪdl] [wɪtʃ] [rɪ'kwaɪəz] [nəʊ] ['griːsɪŋ] . [faɪv] .

| unless | it | is | the | type | of | griddle | which | requires | no | greasing | . | 5 | . |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 除非 | 它 | 是 | 这 | 类型 | 的 | 烤盘 | 哪个 | 需要 | 不 | 润滑 | . | 5 | . |

除非是那种无需涂油的烤盘。5.

[pɔː(r)] ['bætə(r)] [frɒm; frəm] [tɪp] [ɒv; əv] [lɑːdʒ] [spuːn] [ɒn] ['grɪdl] .

| Pour | batter | from | tip | of | large | spoon | on | griddle | . |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 倒 | 连击 | 从 | 提示 | 的 | 大的 | 勺子 | 在 | 烤盘 | . |

用大勺尖将面糊倒在煎锅上。

[ðə; ði] [spuːn] [ʃʊd; ʃəd] [biː; bi] [ɒv; əv] [ə; eɪ] [saɪz] [tuː; tə] [həʊld] [sə'fɪʃ(ə)nt] ['bætə(r)] [fɔː(r); fə(r)] [wʌn] [keɪk] . [sɪks]

| The | spoon | should | be | of | a | size | to | hold | sufficient | batter | for | one | cake | . | 6 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 这 | 勺子 | 应该 | 是 | 的 | 一个 | 尺寸 | 到 | 抓住 | 充足的 | 连击 | 为了 | 一 | 蛋糕 | . | 6 |

.

:

.

勺子的大小应该足以盛装一个蛋糕所需的面糊。6.

[beɪk] , ['tɜːnɪŋ] [iːtʃ] [keɪk] [wen] [ˌaɪ 'tiː] [ɪz] [braʊn] [ɒn] [ðə; ði] ['ʌndəsaɪd] ,

| Bake | , | turning | each | cake | when | it | is | browned | on | the | underside | , |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 烤 | , | 转弯 | 每个 | 蛋糕 | 什么时候 | 它 | 是 | 棕色 | 在 | 这 | 底面 | , |

烘烤时，待蛋糕底部呈金黄色后翻面。

[ænd; ənd] [pʌft] [ænd; ənd] ['slaɪtli] [set] [ɒn] [tɒp] .

| and | puffed | and | slightly | set | on | top | . |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 和 | 膨胀的 | 和 | 轻微地 | 放 | 在 | 顶部 | . |

表面蓬松，略微凝固。

[tɜːn] ['əʊnli] [wʌns] .

| Turn | only | once | . |
|---|---|---|---|
| 转动 | 仅有的 | 一次 | . |

只能转一次。

[sɜːv] [ɪ'miːdiətli] [ɒn] [wɔːm] [pleɪt] . ['sɛvən] .

| Serve | immediately | on | warm | plate | . | 7 | . |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 服务 | 立即地 | 在 | 温暖的 | 盘子 | . | 7 | . |

趁热盛于盘中。7.

[fɔː(r); fə(r)] ['flæpdʒæk] , [meɪk] [lɑːdʒ] [saɪzd] [keɪks] , ['sprɪŋk(ə)l] ['dʒenərəsli] [wɪð] ['greɪtɪd] ['meɪp(ə)l] ['ʃʊgə(r)]

| For | Flapjacks | , | make | large | sized | cakes | , | sprinkle | generously | with | grated | maple | sugar |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 为了 | 煎饼 | , | 制作 | 大的 | 尺寸 | 蛋糕 | , | 撒 | 慷慨地 | 和 | 磨碎的 | 枫 | 糖 |

,

,

,

做薄煎饼时，要煎成大块的，并在煎饼上撒上大量的枫糖碎屑。

[ðen] [stæk] [fɔːr] [ɔː(r)] [faɪv] [diːp] [ænd; ənd] [sɜːv] [ɪn] [wedʒ] [ʃeɪpt] ['sekʃənz] .

| then | stack | 4 | or | 5 | deep | and | serve | in | wedge | shaped | sections | . |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 然后 | 堆 | 4 | 或者 | 5 | 深的 | 和 | 服务 | 在 | 楔 | 形状 | 部分 | . |

然后叠放 4 或 5 层，切成楔形块食用。

[ə'maʊnt] : [ˌtuː'tuː] ['dʌz(ə)n] [keɪks] [siː] [peɪdʒ] -

| Amount | : | 2 | dozen | cakes | See | page | 33 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 数量 | : | 2 | 打 | 蛋糕 | 看 | 页 | - |

数量：2 打蛋糕 参见第 33 页

['wɔfəlz]

**WAFFLES**

华夫饼

华夫饼

[ˌtuː'tuː] [kʌps] [ɔːl] - ['pɜːpəs] ['flaʊə(r)]

| 2 | cups | all | - | purpose | flour |
|---|---|---|---|---|---|
| 2 | 杯子 | 全部 | - | 目的 | 面粉 |

2杯通用面粉

[wʌn] ['tiːspuːn] [ɑːm] & ['hæmə(r)] [ɔː(r)] [kaʊ] [brænd] ['beɪkɪŋ] ['səʊdə]

| 1 | teaspoon | Arm | & | Hammer | or | Cow | Brand | Baking | Soda |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | 茶匙 | 手臂 | & | 锤 | 或者 | 奶牛 | 品牌 | 烘烤 | 苏打 |

1茶匙 Arm & Hammer 或 Cow Brand 小苏打

½ ['tiːspuːn] [sɔːlt]

| ½ | teaspoon | salt |
|---|---|---|
| ½ | 茶匙 | 盐 |

½茶匙盐

[wʌn] ['teɪblspuːn] ['ʃʊgə(r)]

| 1 | tablespoon | sugar |
|---|---|---|
| 1 | 汤匙 | 糖 |

1汤匙糖

[ˌtuː'tuː] [eg] [jəʊk]

| 2 | egg | yolks |
|---|---|---|
| 2 | 蛋 | 蛋黄 |

2个蛋黄

[ˌtuː'tuː] [kʌps] ['saʊə(r)] [mɪlk] [ɔː(r)] ['bʌtəmɪlk]

| 2 | cups | sour | milk | or | buttermilk |
|---|---|---|---|---|---|
| 2 | 杯子 | 酸的 | 牛奶 | 或者 | 酪乳 |

杯酸奶或酪乳

¼ [kʌp] ['meltɪd] ['ʃɔːtnɪŋ]

| ¼ | cup | melted | shortening |
|---|---|---|---|
| ¼ | 杯子 | 融化 | 缩短 |

¼ 杯融化的起酥油

[ˌtuː'tuː] [eg] whites1 .

| 2 | egg | whites1 | . |
|---|---|---|---|
| 2 | 蛋 | whites1 | . |

个蛋清1.

[sɪft] , [ðen] ['meʒə(r)] ['flaʊə(r)] .

| **Sift** | **,** | **then** | **measure** | **flour** | **.** |
|---|---|---|---|---|---|
| 筛 | , | 然后 | 措施 | 面粉 | . |

将面粉过筛，然后称量。

[sɪft] [ə'gen] [wɪð] [ðə; ði] ['beɪkɪŋ] ['səʊdə] , [sɔ:lt][ænd; ənd]['ʃʊgə(r)] . [ˌtu:'tu:] .

| **Sift** | **again** | **with** | **the** | **baking** | **soda** | **,** | **salt** | **and** | **sugar** | **.** | **2** | **.** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 筛 | 再次 | 和 | 这 | 烘烤 | 苏打 | , | 盐 | 和 | 糖 | . | 2 | . |

1. 将小苏打、盐和糖一起过筛。

[tu:; tə][ðə; ði] [wel] ['bi:t(ə)n] [eg] [jəʊk] , [ˌeɪ di: 'di:][ðə; ði]['saʊə(r)][mɪlk][ænd; ənd] ['meltɪd] ['ʃɔ:tnɪŋ] .

| **To** | **the** | **well** | **beaten** | **egg** | **yolks** | **,** | **add** | **the** | **sour** | **milk** | **and** | **melted** | **shortening** | **.** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 到 | 这 | 出色地 | 被打败 | 蛋 | 蛋黄 | , | 添加 | 这 | 酸的 | 牛奶 | 和 | 融化 | 缩短 | . |

[θri:] .

| **3** | **.** |
|---|---|
| 3 | . |

将打散的蛋黄加入酸奶和融化的起酥油中。3.

[ˌeɪ di: 'di:][ðə; ði][draɪ] [ɪn'gri:diənts] ['grædʒuəli][tu:; tə][ðə; ði]['lɪkwɪd] , ['bi:tɪŋ] [ɪn] [wel] . [fɔ:r] .

| **Add** | **the** | **dry** | **ingredients** | **gradually** | **to** | **the** | **liquid** | **,** | **beating** | **in** | **well** | **.** | **4** | **.** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 添加 | 这 | 干燥 | 原料 | 逐步地 | 到 | 这 | 液体 | , | 殴打 | 在 | 出色地 | . | 4 | . |

将干料逐渐加入液体中，搅拌均匀。4.

[fəʊld][ɪn][ðə; ði] ['stɪfli] ['bi:t(ə)n] [eg] ['waɪts] . [faɪv] .

| **Fold** | **in** | **the** | **stiffly** | **beaten** | **egg** | **whites** | **.** | **5** | **.** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 折叠 | 在 | 这 | 僵硬地 | 被打败 | 蛋 | 白人 | . | 5 | . |

5. 将打发的蛋白轻轻拌入。

[beɪk] [ɒn][hɒt] ['wɒfl] ['aɪən] .

| **Bake** | **on** | **hot** | **waffle** | **iron** | **.** |
|---|---|---|---|---|---|
| 烤 | 在 | 热的 | 胡扯 | 铁 | . |

用热华夫饼机烘烤。

[ə'maʊnt] : [sɪks][fɔ:(r)] - ['sekʃ(ə)n] ['wɔfəlz] [si:] [peɪdʒ] -

| **Amount** | **:** | **6** | **four** | **-** | **section** | **waffles** | **See** | **page** | **333334** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 数量 | : | 6 | 四 | - | 部分 | 华夫饼 | 看 | 页 | - |

数量：6个四格华夫饼 参见第333334页

['helpf(ə)l] ['kɪtʃɪn] [hɪnts]

| **Helpful** | **Kitchen** | **Hints** |
|---|---|---|
| 有帮助 | 厨房 | 提示 |

实用厨房小贴士

[draɪd] [bi:nz] [ænd; ənd] ['pi:z] .

| **DRIED** | **BEANS** | **AND** | **PEAS** | **.** |
|---|---|---|---|---|
| 干燥 | 豆子 | 和 | 豌豆 | . |

干豆和豌豆。

[wen] ['pɑ:bɔɪlɪŋ] [draɪd] [bi:nz] [fɔ:(r); fə(r)] ['beɪkɪŋ] ,

| **When** | **parboiling** | **dried** | **beans** | **for** | **baking** | **,** |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 什么时候 | 预煮 | 干燥 | 豆子 | 为了 | 烘烤 | , |

烘焙前先将干豆焯水，

[ðə; ði] [ə'dɪʃ(ə)n] [ɒv; əv] ½ ['ti:spu:n] [ɒv; əv] ['beɪkɪŋ] ['səʊdə][tu:; tə] [i:tʃ] [ˌtu:'tu:] [kʌps] [səʊkt] [bi:nz]

| **the** | **addition** | **of** | **½** | **teaspoon** | **of** | **baking** | **soda** | **to** | **each** | **2** | **cups** | **soaked** | **beans** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 这 | 添加 | 的 | ½ | 茶匙 | 的 | 烘烤 | 苏打 | 到 | 每个 | 2 | 杯子 | 浸泡过 | 豆子 |

[meɪks] [ðə; ði] [bi:nz] ['tendə(r)][ɪn][ə; eɪ] [ʃɔ:tə] [taɪm] .

| **makes** | **the** | **beans** | **tender** | **in** | **a** | **shorter** | **time** | **.** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 制作 | 这 | 豆子 | 投标 | 在 | 一个 | 较短 | 时间 | . |

在每 2 杯浸泡过的豆子中加入 ½ 茶匙小苏打，可以使豆子在更短的时间内煮软。

[wen] [beɪkt] , [ðə; ðɪ] [biːnz] [hæv; həv][ə; eɪ] [mʌtʃ] [sˈwiːtər] [ˈfleɪvə(r)][ðæn; ðən] [ðəʊz] [ ˈpɑːbɔil ] [ɪn]
**When baked , the beans have a much sweeter flavor than those parboiled in**
什么时候 烘焙 , 这 豆子 有 一个 很多 更甜 味道 比 那些 半熟 在
[pleɪn][ˈwɔːtə(r)] .
**plain water .**
清楚的 水 .

烤过的豆子比用清水煮过的豆子味道更甜。

[ɔːl] [draɪd] [ˈlegjuːmz] [sʌtʃ] [æz; əz][ˈliːmə] , [sɔɪ] , [ˈkɪdni] [ɔː(r)][ˈneɪvi] [biːnz] , [ænd; ənd] [ˈpiːz] ,
**All dried legumes such as lima , soy , kidney or navy beans , and peas ,**
全部 干燥 豆类 这样的 作为 利马 , 大豆 , 肾 或者 海军 豆子 , 和 豌豆 ,

所有干豆类，如利马豆、大豆、芸豆或白芸豆以及豌豆，

[hæv; həv][ə; eɪ][ˈbetə(r)][ˈfleɪvə(r)] [ɪf] [ˈtriːtɪd] [ɪn] [ðɪs] [ˈmænə(r)] .
**have a better flavor if treated in this manner .**
有 一个 更好的 味道 如果 治疗 在 这 方式 .

这样处理后味道会更好。

[ˈskæləpt; ˈskɒləpt] [ˈdɪʃɪz] .
**SCALLOPED DISHES .**
扇贝状的 菜肴 .

扇贝菜肴。

[ˈskæləpt; ˈskɒləpt][pəˈteɪtəʊz][ɔː(r)][ˈʌðə(r)][ˈskæləpt; ˈskɒləpt] [ˈdɪʃɪz] [ɑː(r); ə(r)] [ˈsʌmtaɪmz] [spɔɪld] [ɪn]
**Scalloped potatoes or other scalloped dishes are sometimes spoiled in**
扇贝状的 土豆 或者 其他 扇贝状的 菜肴 是 有时 被宠坏了 在
[əˈpɪərəns] [baɪ][ˈkɜːd(ə)lɪŋ][ɒv; əv][ðə; ðɪ][mɪlk] .
**appearance by curdling of the milk .**
外貌 经过 凝固 的 这 牛奶 .

焗土豆或其他焗菜有时会因为牛奶凝结而影响外观。

¼ [ˈtiːspuːn] [ˈbeɪkɪŋ] [ˈsəʊdə][tuː; tə] [iːtʃ] [paɪnt][ɒv; əv][mɪlk] [prɪˈvents] [ðə; ðɪ][ˈkɜːd(ə)lɪŋ] .
**¼ teaspoon baking soda to each pint of milk prevents the curdling .**
¼ 茶匙 烘烤 苏打 到 每个 品脱 的 牛奶 阻止 这 凝固 .

每品脱牛奶中加入 ¼ 茶匙小苏打可以防止牛奶凝结。

[ˈhɒmɪni] .
**HOMINY .**
玉米粥 .

主日学。

[ɪn][ðə; ðɪ][ˌprepəˈreɪʃ(ə)n][ɒv; əv] [ˈhɒmɪni] ,
**In the preparation of hominy ,**
在 这 准备 的 玉米粥 ,

在准备玉米粥的过程中，

[juːz][wʌn] [aʊns] [ɒv; əv] [ˈbeɪkɪŋ] [ˈsəʊdə] ( [ˌtuːˈtuː][ˈlev(ə)l] [ˈteɪbəlˌspuːnz] ) [ænd; ənd][θriː][paɪnts][ɒv; əv]
**use 1 ounce of baking soda ( 2 level tablespoons ) and 3 pints of**
使用 1 盎司 的 烘烤 苏打 ( 2 等级 汤匙 ) 和 3 品脱 的
[ˈwɔːtə(r)][tuː; tə] [iːtʃ] [paʊnd] [ɒv; əv] [fiːld] [kɔːn] .
**water to each pound of field corn .**
水 到 每个 磅 的 场地 玉米 .

每磅田间玉米使用 1 盎司小苏打（2 平勺）和 3 品脱水。

[dɪˈzɒlv] [ˈbeɪkɪŋ] [ˈsəʊdə][ænd; ənd][ˌeɪ diː ˈdiː] [kɔːn] .
**Dissolve baking soda and add corn .**
溶解 烘烤 苏打 和 添加 玉米 .

将小苏打溶解，加入玉米粒。

[brɪŋ] [kɔːn] [tuː; tə] [ˈbɔɪlɪŋ] [pɔɪnt] , [ˈkʌvə(r)][ænd; ənd] [ˈsɪmə(r)] 1½ [ˈaʊəz] .
**Bring corn to boiling point , cover and simmer 1½ hours .**
带来 玉米 到 沸腾 观点 , 覆盖 和 煨 1½ 小时 .

将玉米煮沸，盖上盖子，小火慢炖 1.5 小时。

[hʌlz] [ænd; ənd] [blæk] [aɪz] [kæn; kən][biː; bi] [rɪ'muːvd] [baɪ] ['rʌbɪŋ] [bɪ'twiːn] [ðə; ði][hændz] .

| **Hulls** | **and** | **black** | **eyes** | **can** | **be** | **removed** | **by** | **rubbing** | **between** | **the** | **hands** | **.** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 赫尔斯 | 和 | 黑色的 | 眼睛 | 能 | 是 | 已移除 | 经过 | 擦 | 之间 | 这 | 双手 | . |

壳和黑眼圈可以通过双手揉搓去除。

[sɪks][ɔː(r)]['sɛvən] ['wɑːʃɪŋz] [wɪl] [rɪ'muːv] [ɔːl]['treɪsɪs][ɒv; əv]['səʊdə] .

| **6** | **or** | **7** | **washings** | **will** | **remove** | **all** | **traces** | **of** | **soda** | **.** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 6 | 或者 | 7 | 洗涤 | 将要 | 消除 | 全部 | 痕迹 | 的 | 苏打 | . |

清洗 6 到 7 次即可去除所有苏打痕迹。

['spɪnɪtʃ] .

| **SPINACH** | **.** |
|---|---|
| 菠菜 | . |

菠菜。

[wen] ['wɒʃɪŋ] ['spɪnɪtʃ] ,

| **When** | **washing** | **spinach** | **,** |
|---|---|---|---|
| 什么时候 | 洗涤 | 菠菜 | , |

洗菠菜时，

[ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ] [smɔːl] [ə'maʊnt] [ɒv; əv] ['beɪkɪŋ] ['səʊdə] ( [ə'baʊt] ¼ ['tiːspuːn] [fɔː(r); fə(r)] [iːtʃ] [pek] [ɒv; əv]

| **add** | **a** | **small** | **amount** | **of** | **baking** | **soda** | **(** | **about** | **¼** | **teaspoon** | **for** | **each** | **peck** | **of** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 添加 | 一个 | 小的 | 数量 | 的 | 烘烤 | 苏打 | ( | 关于 | ¼ | 茶匙 | 为了 | 每个 | 啄 | 的 |

['spɪnɪtʃ] ) [tuː; tə][ðə; ði][lɑːst] [rɪns] ['wɔːtə(r)] .

| **spinach** | **)** | **to** | **the** | **last** | **rinse** | **water** | **.** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 菠菜 | ) | 到 | 这 | 最后的 | 冲洗 | 水 | . |

在最后一次冲洗菠菜的水中加入少量小苏打（每斗菠菜约 1/4 茶匙）。

[kʊk] [æz; əz]['juːʒuəl] .

| **Cook** | **as** | **usual** | **.** |
|---|---|---|---|
| 厨师 | 作为 | 通常 | . |

照常烹饪。

[ðə; ði]['vedʒtəb(ə)l] [wɪl] [rɪ'teɪn] [ɪts] ['lʌvli] [freʃ] ['kʌlə(r)] .

| **The** | **vegetable** | **will** | **retain** | **its** | **lovely** | **fresh** | **color** | **.** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 这 | 蔬菜 | 将要 | 保持 | 它是 | 迷人的 | 新鲜的 | 颜色 | . |

这种蔬菜将保持其鲜艳的新鲜色泽。

['ruːbɑːb] [ænd; ənd] ['gʊsˌberi] .

| **RHUBARB** | **AND** | **GOOSEBERRIES** | **.** |
|---|---|---|---|
| 大黄 | 和 | 醋栗 | . |

大黄和醋栗。

[wen] ['stjuːɪŋ] ['ruːbɑːb] [ɔː(r)] ['gʊsˌberi] , [ˌeɪ diː 'diː] ⅛ ['tiːspuːn] ['beɪkɪŋ] ['səʊdə][fɔː(r); fə(r)] [iːtʃ]

| **When** | **stewing** | **rhubarb** | **or** | **gooseberries** | **,** | **add** | **⅛** | **teaspoon** | **baking** | **soda** | **for** | **each** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 什么时候 | 炖 | 大黄 | 或者 | 醋栗 | , | 添加 | ⅛ | 茶匙 | 烘烤 | 苏打 | 为了 | 每个 |

[ˌtuː'tuː] [kʌps] .

| **2** | **cups** | **.** |
|---|---|---|
| 2 | 杯子 | . |

炖煮大黄或醋栗时，每 2 杯加入 ⅛ 茶匙小苏打。

[ðɪs] [ɹɪdj'uːsɪz][ðə; ði]['kwɒntəti][ɒv; əv]['ʃʊgə(r)][rɪ'kwaɪəd][baɪ] ⅓ . [fɔː(r); fə(r)] [iːtʃ] [ˌtuː'tuː][kʌps][ɒv; əv]

| **This** | **reduces** | **the** | **quantity** | **of** | **sugar** | **required** | **by** | **⅓** | **.** | **For** | **each** | **2** | **cups** | **of** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 这 | 减少 | 这 | 数量 | 的 | 糖 | 必需的 | 经过 | ⅓ | . | 为了 | 每个 | 2 | 杯子 | 的 |

['ruːbɑːb] [ɔː(r)] ['gʊsˌberi] ,

| **rhubarb** | **or** | **gooseberries** | **,** |
|---|---|---|---|
| 大黄 | 或者 | 醋栗 | , |

这样可以减少三分之一的糖用量。每2杯大黄或醋栗，

[juːz] ⅔ [kʌp] ['ʃʊgə(r)][ɪn] [pleɪs] [ɒv; əv][ðə; ði]['juːʒuəl][kʌp] .

| **use** | **⅔** | **cup** | **sugar** | **in** | **place** | **of** | **the** | **usual** | **cup** | **.** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 使用 | ⅔ | 杯子 | 糖 | 在 | 地方 | 的 | 这 | 通常 | 杯子 | . |

用 ⅔ 杯糖代替通常的 1 杯糖。

| ['piːtʃɪz] | [ænd; ənd] | ['eɪprɪkɒts] | . |
|---|---|---|---|
| **PEACHES** | **AND** | **APRICOTS** | **.** |
| 桃子 | 和 | 杏子 | . |

桃子和杏子。

| [tuː; tə] | [skɪn] | ['piːtʃɪz] | [ænd; ənd] | ['eɪprɪkɒts] | ['kwɪkli] | [ænd; ənd] | ['iːzəli] | , | [blɑːntʃ] | [ɪn] | [ə; eɪ] | ['beɪkɪŋ] | ['səʊdə] |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **To** | **skin** | **peaches** | **and** | **apricots** | **quickly** | **and** | **easily** | **,** | **blanch** | **in** | **a** | **baking** | **soda** |
| 到 | 皮肤 | 桃子 | 和 | 杏子 | 迅速地 | 和 | 容易地 | , | 焯水 | 在 | 一个 | 烘烤 | 苏打 |

| [səˈluːʃ(ə)n] | . |
|---|---|
| **solution** | **.** |
| 解决方案 | . |

想要快速轻松地给桃子和杏子去皮，可以在小苏打溶液中焯一下。

| [tuː; tə] | [blɑːntʃ] | , | [meɪk] | [ə; eɪ] | [səˈluːʃ(ə)n] | [ɒv; əv] | ½ | [kʌp] | ['beɪkɪŋ] | ['səʊdə] | [tuː; tə] | [ˌtuːˈtuː] | ['gælənz] | [ɒv; əv] | ['wɔːtə(r)] |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **To** | **blanch** | **,** | **make** | **a** | **solution** | **of** | **½** | **cup** | **baking** | **soda** | **to** | **2** | **gallons** | **of** | **water** |
| 到 | 焯水 | , | 制作 | 一个 | 解决方案 | 的 | ½ | 杯子 | 烘烤 | 苏打 | 到 | 2 | 加仑 | 的 | 水 |

| . |
|---|
| **:** |
| . |

要进行焯水，将 ½ 杯小苏打溶于 2 加仑水中。

| [brɪŋ] | [tuː; tə] | ['bɔɪlɪŋ] | [pɔɪnt] | [ænd; ənd] | [waɪl] | ['æktɪvli] | ['bɔɪlɪŋ] | , |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **Bring** | **to** | **boiling** | **point** | **and** | **while** | **actively** | **boiling** | **,** |
| 带来 | 到 | 沸腾 | 观点 | 和 | 尽管 | 积极 | 沸腾 | , |

将水烧开，并在沸腾状态下，

| [ɪˈmɜːs] | [fruːt] | ( | ['juːzɪŋ] | [ə; eɪ] | ['waɪə(r)] | ['bɑːskɪt] | ) | [ʌnˈtɪl] | [skɪn] | [ɪz] | ['luːs(ə)nd] | . |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **immerse** | **fruit** | **(** | **using** | **a** | **wire** | **basket** | **)** | **until** | **skin** | **is** | **loosened** | **.** |
| 沉浸 | 水果 | ( | 使用 | 一个 | 金属丝 | 篮子 | ) | 直到 | 皮肤 | 是 | 松动 | . |

将水果（用金属篮）浸入水中，直到果皮松动。

| [rɪˈmuːv] | [fruːt] | , | [wɒʃ] | [æt; ət] | [wʌns] | [ɪn] | [klɪə(r)] | [kəʊld] | ['wɔːtə(r)] | [ænd; ənd] | [rɪˈmuːv] | [skɪnz] | [baɪ] | ['rʌbɪŋ] | . |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **Remove** | **fruit** | **,** | **wash** | **at** | **once** | **in** | **clear** | **cold** | **water** | **and** | **remove** | **skins** | **by** | **rubbing** | **.** |
| 消除 | 水果 | , | 洗 | 在 | 一次 | 在 | 清除 | 寒冷的 | 水 | 和 | 消除 | 皮肤 | 经过 | 擦 | . |

取出果实，立即用清冷水冲洗，然后搓掉果皮。

| [beɪkt] | [hæm] | [ænd; ənd] | [pɔːk] | [tʃɒps] | . |
|---|---|---|---|---|---|
| **BAKED** | **HAM** | **AND** | **PORK** | **CHOPS** | **.** |
| 烘焙 | 火腿 | 和 | 猪肉 | 排骨 | . |

烤火腿和猪排。

| [wen] | ['beɪkɪŋ] | [hæm] | [ɔː(r)] | [pɔːk] | [tʃɒps] | [ɪn] | [mɪlk] | , |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **When** | **baking** | **ham** | **or** | **pork** | **chops** | **in** | **milk** | **,** |
| 什么时候 | 烘烤 | 火腿 | 或者 | 猪肉 | 排骨 | 在 | 牛奶 | , |

用牛奶烘烤火腿或猪排时，

| [ðə; ði] | [əˈdɪʃ(ə)n] | [ɒv; əv] | ¼ | ['tiːspuːn] | ['beɪkɪŋ] | ['səʊdə] | [tuː; tə] | [iːtʃ] | [paɪnt] | [ɒv; əv] | [mɪlk] | [prɪˈvents] | [ðə; ði] |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **the** | **addition** | **of** | **¼** | **teaspoon** | **baking** | **soda** | **to** | **each** | **pint** | **of** | **milk** | **prevents** | **the** |
| 这 | 添加 | 的 | ¼ | 茶匙 | 烘烤 | 苏打 | 到 | 每个 | 品脱 | 的 | 牛奶 | 阻止 | 这 |

| ['kɜːd(ə)lɪŋ] | [wɪtʃ] | [səʊ] | ['ɒf(ə)n] | [ diˈtrækt ] | [frɒm; frəm] | [ðə; ði] | ['æpɪtaɪzɪŋ] | [əˈpɪərəns] | [ɒv; əv] | [ðə; ði] | [miːt] | . |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **curdling** | **which** | **so** | **often** | **detracts** | **from** | **the** | **appetizing** | **appearance** | **of** | **the** | **meat** | **.** |
| 凝固 | 哪个 | 所以 | 经常 | 减损 | 从 | 这 | 令人垂涎的 | 外貌 | 的 | 这 | 肉 | . |

每品脱牛奶中加入 ¼ 茶匙小苏打，可以防止牛奶凝结，而牛奶凝结往往会影响肉的诱人外观。

| [kɔːnd] | [biːf] | . |
|---|---|---|
| **CORNED** | **BEEF** | **.** |
| 咸 | 牛肉 | . |

咸牛肉。

[wen] ['bɔɪlɪŋ] [kɔːnd] [biːf] , [ˌeɪ diː 'diː] ¼ ['tiːspuːn] ['beɪkɪŋ] ['səʊdə][fɔː(r); fə(r)] [iːtʃ] [paʊnd] [ɒv; əv]

| When | boiling | corned | beef | , | add | ¼ | teaspoon | baking | soda | for | each | pound | of |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 什么时候 | 沸腾 | 咸 | 牛肉 | , | 添加 | ¼ | 茶匙 | 烘烤 | 苏打 | 为了 | 每个 | 磅 | 的 |

[biːf] .

| beef | . |
|---|---|
| 牛肉 | . |

煮咸牛肉时，每磅牛肉加入 ¼ 茶匙小苏打。

[ðɪs] [wɪl] [ɪm'pruːv] [ðə; ði]['kʌlə(r)][ænd; ənd]['fleɪvə(r)][ɒv; əv][ðə; ði] [miːt] .

| This | will | improve | the | color | and | flavor | of | the | meat | . |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 这 | 将要 | 提升 | 这 | 颜色 | 和 | 味道 | 的 | 这 | 肉 | . |

这将改善肉的色泽和味道。

['kæbɪdʒ] [ænd; ənd]['ʌðə(r)]['vedʒtəb(ə)lz][kæn; kən][biː; bi] [kʊkt] [ɪn][ðə; ði] [seɪm] ['wɔːtə(r)] [wɪ'ðaʊt]

| Cabbage | and | other | vegetables | can | be | cooked | in | the | same | water | without |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 卷心菜 | 和 | 其他 | 蔬菜 | 能 | 是 | 煮熟 | 在 | 这 | 相同的 | 水 | 没有 |

[bɪ'kʌmɪŋ] [dɑːk] [ɔː(r)]['slaɪmi] .

| becoming | dark | or | slimy | . |
|---|---|---|---|---|
| 成为 | 黑暗的 | 或者 | 黏糊糊的 | . |

卷心菜和其他蔬菜可以用同一锅水煮，不会变黑或变得黏糊糊的。

['kliːnɪŋ] [miːt] .

| CLEANING | MEAT | . |
|---|---|---|
| 打扫 | 肉 | . |

清理肉类。

[kliːn] [ɔːl] [miːt] [æz; əz] [suːn] [æz; əz] [ʌn'ræpt] [wɪð] [ə; eɪ] ['beɪkɪŋ] ['səʊdə][sə'luːʃ(ə)n] ( [wʌn] ['tiːspuːn]

| Clean | all | meat | as | soon | as | unwrapped | with | a | baking | soda | solution | ( | 1 | teaspoon |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 干净的 | 全部 | 肉 | 作为 | 很快 | 作为 | 拆开 | 和 | 一个 | 烘烤 | 苏打 | 解决方案 | ( | 1 | 茶匙 |

['beɪkɪŋ] ['səʊdə][tuː; tə][ˌtuː'tuː] [kʌps] ['wɔːtə(r)] ) .

| baking | soda | to | 2 | cups | water | ) | . |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 烘烤 | 苏打 | 到 | 2 | 杯子 | 水 | ) | . |

拆封后立即用小苏打溶液（1 茶匙小苏打兑 2 杯水）清洗所有肉类。

[ðɪs] [rɪ'muːvz] ['fɒrən] ['mætə(r)][ænd; ənd] [draɪd] [blʌd] .

| This | removes | foreign | matter | and | dried | blood | . |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 这 | 移除 | 外国的 | 事情 | 和 | 干燥 | 血 | . |

这样可以清除异物和干血。

[pʊt] [ɒn][ə; eɪ] [kliːn] [pleɪt] [ænd; ənd] [pleɪs] [ɪn][rɪ'frɪdʒəreɪtə(r)] .

| Put | on | a | clean | plate | and | place | in | refrigerator | . |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 放 | 在 | 一个 | 干净的 | 盘子 | 和 | 地方 | 在 | 冰箱 | . |

放在干净的盘子上，放入冰箱。

[faʊl] .

| FOWL | . |
|---|---|
| 鸡 | . |

鸡。

['ɑːftə(r)] ['drɔːɪŋ] [faʊl] , [wɒʃ] [wel] , [bəuθ][ˌɪn'saɪd][ænd; ənd] [aʊt] ,

| After | drawing | fowl | , | wash | well | , | both | inside | and | out | , |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 后 | 绘画 | 鸡 | , | 洗 | 出色地 | , | 两个都 | 里面 | 和 | 出去 | , |

宰杀家禽后，里里外外都要彻底清洗干净。

[wɪð] [ə; eɪ] ['beɪkɪŋ] ['səʊdə][sə'luːʃ(ə)n] ( [wʌn] ['teɪblspuːn] [tuː; tə][ˌtuː'tuː] [kwɔːts] [ɒv; əv]['wɔːtə(r)] ) .

| with | a | baking | soda | solution | ( | 1 | tablespoon | to | 2 | quarts | of | water | ) | . |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 和 | 一个 | 烘烤 | 苏打 | 解决方案 | ( | 1 | 汤匙 | 到 | 2 | 夸脱 | 的 | 水 | ) | . |

用小苏打溶液（1 汤匙小苏打兑 2 夸脱水）。

[let] [sə'luːʃ(ə)n] [rʌn] [θruː] [ðə; ði][bɜːd] ['sevrəl] [taɪmz] .

| Let | solution | run | through | the | bird | several | times | . |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 让 | 解决方案 | 跑步 | 通过 | 这 | 鸟 | 一些 | 时代 | . |

让溶液在鸟体内循环几次。

[rɪns] [wel] [wɪð] [klɪə(r)]['wɔːtə(r)] .
**Rinse** **well** **with** **clear** **water** **.**
冲洗 出色地 和 清除 水 .

用清水彻底冲洗。

[pæt][draɪ] [wɪð] [kliːn] ['taʊəl] .
**Pat** **dry** **with** **clean** **towel** **.**
拍 干燥 和 干净的 毛巾 .

用干净的毛巾轻轻拍干。

[fɪʃ] .
**FISH** **.**
鱼 .

鱼。

[kliːn] [fɪʃ] , [bəuθ][ˌɪn'saɪd][ænd; ənd][aʊt] ,
**Clean** **fish** **,** **both** **inside** **and** **out** **,**
干净的 鱼 , 两个都 里面 和 出去 ,

把鱼内外都清洗干净。

[ɪn][ə; eɪ] ['beɪkɪŋ] ['səʊdə][sə'luːʃ(ə)n] ( [wʌn] ['teɪblspuːn] [tuː; tə][ˌtuː'tuː] [kwɔːts] [ɒv; əv]['wɔːtə(r)] ) .
**in** **a** **baking** **soda** **solution** **(** **1** **tablespoon** **to** **2** **quarts** **of** **water** **)** **.**
在 一个 烘烤 苏打 解决方案 ( 1 汤匙 到 2 夸脱 的 水 ) .

在小苏打溶液中（1 汤匙小苏打兑 2 夸脱水）。

[dɪp][ɪn'taɪə(r)] [fɪʃ] [ɪn][ðə; ði][sə'luːʃ(ə)n] ; [wɒʃ] ['kwɪkli] [ænd; ənd] [rɪns] [ɪn][klɪə(r)]['wɔːtə(r)] .
**Dip** **entire** **fish** **in** **the** **solution** **;** **wash** **quickly** **and** **rinse** **in** **clear** **water** **.**
蘸 全部的 鱼 在 这 解决方案 ; 洗 迅速地 和 冲洗 在 清除 水 .

将整条鱼浸入溶液中；快速冲洗并用清水冲洗干净。

[draɪ] [ɪ'miːdiətli] [ænd; ənd][stɔː(r)][ɪn][kəʊld] [pleɪs] .
**Dry** **immediately** **and** **store** **in** **cold** **place** **.**
干燥 立即地 和 店铺 在 寒冷的 地方 .

立即晾干并置于阴凉处保存。

[bɪ'fɔː(r)] ['əʊpənɪŋ] , [wɒʃ] [klæmz][ænd; ənd]['ɔɪstə(r)z] [wɪð] [ə; eɪ] [brʌʃ] [ dip ] [ɪn][ðə; ði] ['beɪkɪŋ] ['səʊdə]
**Before** **opening** **,** **wash** **clams** **and** **oysters** **with** **a** **brush** **dipped** **in** **the** **baking** **soda**
前 开幕 , 洗 蛤蜊 和 牡蛎 和 一个 刷子 浸入 在 这 烘烤 苏打
[sə'luːʃ(ə)n] .
**solution** **.**
解决方案 .

打开蛤蜊和牡蛎之前，用蘸了小苏打溶液的刷子清洗它们。

[freʃ] [ʃrɪmp] [ænd; ənd]['ʌðə(r)] [ʃel] [fɪʃ] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [wɒʃt] [wel] [ɪn][ðə; ði] [seɪm] [streŋθ]
**Fresh** **shrimp** **and** **other** **shell** **fish** **should** **be** **washed** **well** **in** **the** **same** **strength**
新鲜的 虾 和 其他 壳 鱼 应该 是 洗过 出色地 在 这 相同的 力量
['beɪkɪŋ] ['səʊdə][sə'luːʃ(ə)n][bɪ'fɔː(r)] ['kʊkɪŋ] .
**baking** **soda** **solution** **before** **cooking** **.**
烘烤 苏打 解决方案 前 烹饪 .

新鲜虾和其他贝类在烹饪前应使用相同浓度的苏打溶液彻底清洗。

[kriːm] [ɒv; əv][tə'mɑːtəʊ] [suːp] .
**CREAM** **OF** **TOMATO** **SOUP** **.**
奶油 的 番茄 汤 .

奶油番茄汤。

[tuː; tə] [prɪ'vent] ['kɜːd(ə)lɪŋ] , [wen] [prɪ'peərɪŋ] [kriːm] [ɒv; əv][tə'mɑːtəʊ] [suːp] [frɒm; frəm] [kænd] [ɔː(r)]
**To** **prevent** **curdling** **,** **when** **preparing** **cream** **of** **tomato** **soup** **from** **canned** **or**
到 防止 凝固 , 什么时候 准备 奶油 的 番茄 汤 从 罐装 或者
[həʊm] - [meɪd] [tə'mɑːtəʊ][pjʊ'reɪ] ,
**home** **-** **made** **tomato** **purée** **,**
家 - 制成 番茄 菜泥 ,

为了防止番茄酱凝结，在使用罐装或自制番茄泥制作奶油番茄汤时，

[ˌeɪ diː 'diː] ⅛ ['tiːspuːn] ['beɪkɪŋ] ['səʊdə][tuː; tə] [iːtʃ] [kʌp][ɒv; əv] [suːp] [ɔː(r)][pjʊ'reɪ][bɪ'fɔː(r)] ['ædɪŋ] [ˌaɪ 'tiː]

| add | ⅛ | teaspoon | baking | soda | to | each | cup | of | soup | or | purée | before | adding | it |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 添加 | ⅛ | 茶匙 | 烘烤 | 苏打 | 到 | 每个 | 杯子 | 的 | 汤 | 或者 | 菜泥 | 前 | 添加 | 它 |

[tuː; tə][ðə; ði][mɪlk] . -

| to | the | milk | . | 35 |
|---|---|---|---|---|
| 到 | 这 | 牛奶 | . | - |

在将汤或浓汤加入牛奶之前，先在每杯汤或浓汤中加入⅛茶匙小苏打。35

['beɪkɪŋ] ['səʊdə] [kliːnz] — [tuː]

| Baking | Soda | Cleans | — | Too |
|---|---|---|---|---|
| 烘烤 | 苏打 | 清洁 | — | 也 |

小苏打清洁力太强了

[taɪl] [flɔːz] [ænd; ənd] [wɔːlz] .

| TILE | FLOORS | AND | WALLS | . |
|---|---|---|---|---|
| 瓦 | 楼层 | 和 | 墙壁 | . |

瓷砖地面和墙面。

[tuː; tə] [klenz] [sʌtʃ] ['sɜːrfɪs] [sɔɪld] [baɪ] [splæʃt] ['wɔːtə(r)] , [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] . ,

| To | cleanse | such | surfaces | soiled | by | splashed | water | , | etc | . | , |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 到 | 洁净 | 这样的 | 表面 | 脏的 | 经过 | 溅起 | 水 | , | ETC | . | , |

清洁被溅水等弄脏的表面

['sprɪŋk(ə)l] ['beɪkɪŋ] ['səʊdə][ɒn][ə; eɪ][dæmp] [klɒθ] [ænd; ənd] [rʌb] ['brɪskli] .

| sprinkle | baking | soda | on | a | damp | cloth | and | rub | briskly | . |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 撒 | 烘烤 | 苏打 | 在 | 一个 | 潮湿 | 布 | 和 | 擦 | 轻快地 | . |

在湿布上撒些小苏打，然后用力擦拭。

[waɪp] [wɪð] [klɒθ] [rʌŋ] [frɒm; frəm] [kliːn] ['wɔːtə(r)][ænd; ənd][draɪ] .

| Wipe | with | cloth | wrung | from | clean | water | and | dry | . |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 擦拭 | 和 | 布 | 拧干 | 从 | 干净的 | 水 | 和 | 干燥 | . |

用拧干的布擦拭并晾干。

[ðə; ði] ['sɜːfɪs] [wɪl] [biː; bi] [kliːn] [ænd; ənd] ['ʃaɪni] .

| The | surface | will | be | clean | and | shiny | . |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 这 | 表面 | 将要 | 是 | 干净的 | 和 | 闪亮的 | . |

表面将干净光亮。

[ɑːm] & ['hæmə(r)] [ɔː(r)] [kaʊ] [brænd] ['beɪkɪŋ] ['səʊdə] [wɪl] [nɒt] [hɑːm] [taɪl][ɔː(r)]['eni] [ˌkɒmpə'zɪʃ(ə)n]

| Arm | & | Hammer | or | Cow | Brand | Baking | Soda | will | not | harm | tile | or | any | composition |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 手臂 | & | 锤 | 或者 | 奶牛 | 品牌 | 烘烤 | 苏打 | 将要 | 不是 | 伤害 | 瓦 | 或者 | 任何 | 作品 |

[mə'tɪəriəl] [rɪ'zemblɪŋ] [ˌaɪ 'tiː] .

| material | resembling | it | . |
|---|---|---|---|
| 材料 | 类似 | 它 | . |

Arm & Hammer 或 Cow Brand 小苏打不会损坏瓷砖或任何类似瓷砖的复合材料。

[æʃ] [treɪz] .

| ASH | TRAYS | . |
|---|---|---|
| 灰 | 托盘 | . |

烟灰缸。

[ən'les] [kliːnd] ['deɪli] [ðiːz] [rɪ'septəklz] [bɪ'kʌm] [ə'fensɪv] .

| Unless | cleaned | daily | these | receptacles | become | offensive | . |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 除非 | 已清洗 | 日常的 | 这些 | 容器 | 变得 | 进攻 | . |

如果每天不清洗，这些容器会变得很脏。

[tuː; tə] [klenz] ,

| To | cleanse | , |
|---|---|---|
| 到 | 洁净 | , |

清洁，

[skrʌb] [treɪz] ['aɪðə(r)] [wɪð] [ə; eɪ] ['beɪkɪŋ] ['səʊdə][sə'luːʃ(ə)n] ( [ə; eɪ] [smɔːl] ['hændfʊl][tuː; tə][ə; eɪ] [kwɔːt] [ɒv; əv]

| scrub | trays | either | with | a | baking | soda | solution | ( | a | small | handful | to | a | quart | of |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 擦洗 | 托盘 | 任何一个 | 和 | 一个 | 烘烤 | 苏打 | 解决方案 | ( | 一个 | 小的 | 少数 | 到 | 一个 | 夸脱 | 的 |

[wɔːm] ['wɔːtə(r)] ) [ɔː(r)][juːz][ə; eɪ][dæmp] [klɒθ] ['sprɪŋk(ə)ld] [wɪð] [ˌbaɪ'kɑːbənət] [ɒv; əv]['səʊdə] .

| warm | water | ) | or | use | a | damp | cloth | sprinkled | with | bicarbonate | of | soda | . |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 温暖的 | 水 | ) | 或者 | 使用 | 一个 | 潮湿 | 布 | 撒上 | 和 | 碳酸氢盐 | 的 | 苏打 | . |

可以用小苏打溶液（一小把小苏打兑一夸脱温水）擦洗托盘，或者用撒了小苏打的湿布擦拭。

[rɪns] [ænd; ənd][draɪ] .

| Rinse | and | dry | . |
|---|---|---|---|
| 冲洗 | 和 | 干燥 | . |

冲洗并擦干。

[brɑːs] [ænd; ənd]['kɒpə(r)] [treɪz] [meɪ] [rɪ'kwaɪə(r)] ['pɒlɪʃɪŋ] [wɪð] [ə; eɪ] ['wʊlən] [ɔː(r)]['ʌðə(r)] ['pɒlɪʃɪŋ]

| Brass | and | copper | trays | may | require | polishing | with | a | woolen | or | other | polishing |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 黄铜 | 和 | 铜 | 托盘 | 可能 | 要求 | 抛光 | 和 | 一个 | 羊毛 | 或者 | 其他 | 抛光 |

[klɒθ] .

| cloth | . |
|---|---|
| 布 | . |

黄铜和铜托盘可能需要用羊毛布或其他抛光布进行抛光。

[lɪ'nəʊliəm] [ɔː(r)] [kɑːŋ'goʊliəm] .

| LINOLEUM | OR | CONGOLEUM | . |
|---|---|---|---|
| 油布 | 或者 | 刚果 | . |

油毡或刚果油毡。

[dɪ'zɒlv] [ə; eɪ] [lɑːdʒ] ['hændfʊl][ɒv; əv] ['beɪkɪŋ] ['səʊdə][ɪn] [wɔːm] [mɒp]['wɔːtə(r)][ænd; ənd] [kliːn] .

| Dissolve | a | large | handful | of | baking | soda | in | warm | mop | water | and | clean | . |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 溶解 | 一个 | 大的 | 少数 | 的 | 烘烤 | 苏打 | 在 | 温暖的 | 拖把 | 水 | 和 | 干净的 | . |

将一大把小苏打溶解在温热的拖把水中，然后进行清洁。

[rɪns] [wɪð] [kliːn] ['wɔːtə(r)] .

| Rinse | with | clean | water | . |
|---|---|---|---|---|
| 冲洗 | 和 | 干净的 | 水 | . |

用清水冲洗。

[duː; də][nɒt] [ə'laʊ] ['wɔːtə(r)][tuː; tə] [siːp] ['ʌndə(r)][flɔː(r)] ['kʌvərɪŋ] .

| Do | not | allow | water | to | seep | under | floor | covering | . |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 做 | 不是 | 允许 | 水 | 到 | 渗透 | 在下面 | 地面 | 覆盖 | . |

不要让水渗入地板覆盖物下方。

[ðɪs] ['meθəd] [ɒv; əv] ['kliːnɪŋ] [liːvz] [ðə; ðiː][lɪ'nəʊliəm] ( [ˌɪn'leɪd][ɔː(r)] ['prɪntɪd] ) [braɪt] [ænd; ənd] [kliːn]

| This | method | of | cleaning | leaves | the | linoleum | ( | inlaid | or | printed | ) | bright | and | clean |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 这 | 方法 | 的 | 打扫 | 树叶 | 这 | 油布 | ( | 镶嵌 | 或者 | 打印 | ) | 明亮的 | 和 | 干净的 |

[ænd; ənd][ˌaɪ 'tiː] [wɪl] [biː; bi]['naɪðə(r)] ['stɪki] [nɔː(r)] ['slɪpəri] .

| and | it | will | be | neither | sticky | nor | slippery | . |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 和 | 它 | 将要 | 是 | 两者都不 | 黏 | 也不 | 滑 | . |

这种清洁方法能使油毡（镶嵌的或印刷的）光亮洁净，而且既不粘腻也不滑溜。

[wɒʃ] - [bəʊlz] , [tʌb] , [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] .

| WASH | - | BOWLS | , | TUBS | , | ETC | . |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 洗 | - | 碗 | , | 浴缸 | , | ETC | . |

洗脸盆、浴缸等。

[hɑːd] ['wɔːtə(r)][ɪz]['ɒf(ə)n][rɪ'spɒnsəb(ə)l][fɔː(r); fə(r)] [skʌm] [ænd; ənd] ['sedɪmənt] ; [griːs] [ænd; ənd][dɜːt]

| Hard | water | is | often | responsible | for | scum | and | sediment | ; | grease | and | dirt |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 难的 | 水 | 是 | 经常 | 负责任的 | 为了 | 浮渣 | 和 | 沉淀 | ; | 润滑脂 | 和 | 污垢 |

[əd'hɪə(r)][tuː; tə] ['sɜːrfɪs] .

| adhere | to | surfaces | . |
|---|---|---|---|
| 粘着 | 到 | 表面 | . |

硬水往往会导致水垢和沉淀物产生；油脂和污垢会粘附在物体表面。

[tuː; tə] [rɪˈmuːv] [ðiːz] [ˈsprɪŋk(ə)l] [wɪð] [ˈbeɪkɪŋ] [ˈsəʊdə][ænd; ənd] [rʌb] [ˈbrɪskli] [wɪð] [ə; eɪ][dæmp] [klɒθ] .

| **To** | **remove** | **these** | **sprinkle** | **with** | **baking** | **soda** | **and** | **rub** | **briskly** | **with** | **a** | **damp** | **cloth** | **.** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 到 | 消除 | 这些 | 撒 | 和 | 烘烤 | 苏打 | 和 | 擦 | 轻快地 | 和 | 一个 | 潮湿 | 布 | . |

要去除这些污渍，撒上小苏打，然后用湿布快速擦拭。

[ˈbeɪkɪŋ] [ˈsəʊdə][ɪz] [ɪˈmiːdiətli] [ˈsɒljəb(ə)l][ænd; ənd] [wɪl] [nɒt] [klɒg] [dreɪnz] [ɔː(r)][ˈɪndʒə(r)][ðə; ði][ˈfaɪnɪst]

| **Baking** | **soda** | **is** | **immediately** | **soluble** | **and** | **will** | **not** | **clog** | **drains** | **or** | **injure** | **the** | **finest** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 烘烤 | 苏打 | 是 | 立即地 | 可溶 | 和 | 将要 | 不是 | 阻塞 | 排水沟 | 或者 | 损伤 | 这 | 最好的 |

[ˈpɔːsəlɪn] [ɔː(r)][ɪˈnæm(ə)l] .

| **porcelain** | **or** | **enamel** | **.** |
|---|---|---|---|
| 瓷 | 或者 | 搪瓷 | . |

小苏打可立即溶解，不会堵塞下水道，也不会损坏最优质的瓷器或搪瓷。

[dreɪn] [bɔːdz] .

| **DRAIN** | **BOARDS** | **.** |
|---|---|---|
| 流走 | 板 | . |

沥水板。

[ˈdæmpən] [ˈsɜːrfɪs] , [ˈweðə(r)] [wʊd] [ɔː(r)][ɪˈnæm(ə)l] , [ænd; ənd][ˈsprɪŋk(ə)l] [wɪð] [ɑːm] & [ˈhæmə(r)] [ɔː(r)]

| **Dampen** | **surfaces** | **,** | **whether** | **wood** | **or** | **enamel** | **,** | **and** | **sprinkle** | **with** | **Arm** | **&** | **Hammer** | **or** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 挫伤 | 表面 | , | 无论 | 木头 | 或者 | 搪瓷 | , | 和 | 撒 | 和 | 手臂 | & | 锤 | 或者 |

[kaʊ] [brænd] [ˈbeɪkɪŋ] [ˈsəʊdə] .

| **Cow** | **Brand** | **Baking** | **Soda** | **.** |
|---|---|---|---|---|
| 奶牛 | 品牌 | 烘烤 | 苏打 | . |

将表面（无论是木质还是搪瓷）弄湿，然后撒上 Arm & Hammer 或 Cow Brand 小苏打。

[rʌb] [wɪð] [ə; eɪ][dæmp] [klɒθ] , [rɪns] [ænd; ənd][waɪp][draɪ] .

| **Rub** | **with** | **a** | **damp** | **cloth** | **,** | **rinse** | **and** | **wipe** | **dry** | **.** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 擦 | 和 | 一个 | 潮湿 | 布 | , | 冲洗 | 和 | 擦拭 | 干燥 | . |

用湿布擦拭，冲洗干净，然后擦干。

[ˈrʌbə(r)] [ɔː(r)][ˈʌðə(r)] [ˌkɒmpəˈzɪʃ(ə)n] [dreɪn] [bɔːdz] [meɪ] [biː; bi] [kliːnd] [ɪn][ðə; ði] [seɪm] [weɪ] .

| **Rubber** | **or** | **other** | **composition** | **drain** | **boards** | **may** | **be** | **cleaned** | **in** | **the** | **same** | **way** | **.** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 橡皮 | 或者 | 其他 | 作品 | 流走 | 板 | 可能 | 是 | 已清洗 | 在 | 这 | 相同的 | 方式 | . |

橡胶或其他材质的排水板也可以用同样的方法清洗。

[ˌbaɪˈkɑːbənət] [ɒv; əv][ˈsəʊdə] , [waɪl] [ˈbiːɪŋ] [ə; eɪ][məʊst] [ɪˈfektɪv] [ˈklenzə(r)] , [wɪl] [nɒt] [hɑːm] [ˈeni] [ɒv; əv]

| **Bicarbonate** | **of** | **soda** | **,** | **while** | **being** | **a** | **most** | **effective** | **cleanser** | **,** | **will** | **not** | **harm** | **any** | **of** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 碳酸氢盐 | 的 | 苏打 | , | 尽管 | 存在 | 一个 | 最多 | 有效的 | 洁面乳 | , | 将要 | 不是 | 伤害 | 任何 | 的 |

[ðiːz] [ˈsɜːrfɪs] .

| **these** | **surfaces** | **.** |
|---|---|---|
| 这些 | 表面 | . |

小苏打虽然是一种非常有效的清洁剂，但不会损坏这些表面。

[gæs][ænd; ənd] [ɔɪl] [stəʊv] [ˈbɜːrnər] .

| **GAS** | **AND** | **OIL** | **STOVE** | **BURNERS** | **.** |
|---|---|---|---|---|---|
| 气体 | 和 | 油 | 火炉 | 燃烧器 | . |

燃气和燃油灶具燃烧器。

[meɪk] [ə; eɪ][səˈluːʃ(ə)n][ɒv; əv][wʌn] - [ˈkwɔːtə(r)] [paʊnd] [ɒv; əv] [ˈbeɪkɪŋ] [ˈsəʊdə][tuː; tə][wʌn][ˈgælən][ɒv; əv][hɒt]

| **Make** | **a** | **solution** | **of** | **one** | **-** | **quarter** | **pound** | **of** | **baking** | **soda** | **to** | **one** | **gallon** | **of** | **hot** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 制作 | 一个 | 解决方案 | 的 | 一 | - | 四分之一 | 磅 | 的 | 烘烤 | 苏打 | 到 | 一 | 加仑 | 的 | 热的 |

[ˈwɔːtə(r)] .

| **water** | **.** |
|---|---|
| 水 | . |

将四分之一磅小苏打溶于一加仑热水中配制成溶液。

[brɪŋ] [tuː; tə][ə; eɪ][bɔɪl] .

| **Bring** | **to** | **a** | **boil** | **.** |
|---|---|---|---|---|
| 带来 | 到 | 一个 | 熬 | . |

煮沸。

[ɪ'mɜːs] [ðə; ði] ['bɜːrnər] [ænd; ənd] [bɔɪl] [fɔː(r); fə(r)] [wʌn] ['aʊə(r)] .

| **Immerse** | **the** | **burners** | **and** | **boil** | **for** | **one** | **hour** | **.** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 沉浸 | 这 | 燃烧器 | 和 | 熬 | 为了 | 一 | 小时 | . |

将炉灶浸入水中，煮沸一小时。

[ðeɪ] [wɪl] ['ɒpəreɪt] [laɪk] [njuː] .

| **They** | **will** | **operate** | **like** | **new** | **.** |
|---|---|---|---|---|---|
| 他们 | 将要 | 操作 | 喜欢 | 新的 | . |

它们将像新的一样运转。

[ɪ'næməld] ['sɜːrfɪs] .

| **ENAMELED** | **SURFACES** | **.** |
|---|---|---|
| 珐琅 | 表面 | . |

搪瓷表面。

[ɪ'næməld] ['teɪb(ə)l] [tɒps] , [stəʊvz] , ['wɒʃɪŋ] [mə'ʃiːnz] , [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] . ,

| **Enameled** | **table** | **tops** | **,** | **stoves** | **,** | **washing** | **machines** | **,** | **etc** | **.** | **,** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 珐琅 | 桌子 | 最高额 | , | 炉灶 | , | 洗涤 | 机器 | , | ETC | . | , |

搪瓷桌面、炉灶、洗衣机等。

[meɪ] [biː; bi] [kliːnd] ['aɪðə(r)] [baɪ] ['sprɪŋklɪŋ] [ðə; ði] ['səʊdə][ɒn][ðə; ði] ['dæmpənd] ['sɜːfɪs] [ɔː(r)] ['wɒʃɪŋ]

| **may** | **be** | **cleaned** | **either** | **by** | **sprinkling** | **the** | **soda** | **on** | **the** | **dampened** | **surface** | **or** | **washing** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 可能 | 是 | 已清洗 | 任何一个 | 经过 | 洒 | 这 | 苏打 | 在 | 这 | 潮湿 | 表面 | 或者 | 洗涤 |

[wɪð] [ə; eɪ] ['beɪkɪŋ] ['səʊdə][sə'luːʃ(ə)n] ( [ə; eɪ]['hændfʊl][tuː; tə][ə; eɪ]['beɪs(ə)n][ɒv; əv] [wɔːm] ['wɔːtə(r)] ) .

| **with** | **a** | **baking** | **soda** | **solution** | **(** | **a** | **handful** | **to** | **a** | **basin** | **of** | **warm** | **water** | **)** | **.** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 和 | 一个 | 烘烤 | 苏打 | 解决方案 | ( | 一个 | 少数 | 到 | 一个 | 盆地 | 的 | 温暖的 | 水 | ) | . |

可以用两种方法清洁：一是将小苏打撒在湿润的表面上，二是使用小苏打溶液（一把小苏打加入一盆温水中）清洗。

[ðɪs] [rɪ'muːvz] [ðə; ði][ɔɪl][ɔː(r)] [griːs] [fɪlm] [wɪtʃ] [həʊldz][ðə; ði][dɜːt] ,

| **This** | **removes** | **the** | **oil** | **or** | **grease** | **film** | **which** | **holds** | **the** | **dirt** | **,** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 这 | 移除 | 这 | 油 | 或者 | 润滑脂 | 电影 | 哪个 | 持有 | 这 | 污垢 | , |

这样可以去除附着污垢的油膜或油脂膜。

[ænd; ənd] [liːvz] [ðə; ði] ['sɜːfɪs] [kliːn] [ænd; ənd] ['əʊdələs] . -

| **and** | **leaves** | **the** | **surface** | **clean** | **and** | **odorless** | **.** | **36** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 和 | 树叶 | 这 | 表面 | 干净的 | 和 | 无味 | . | - |

并使表面清洁无异味。36

[mɪlk] ['bɔtlz] .

| **MILK** | **BOTTLES** | **.** |
|---|---|---|
| 牛奶 | 瓶子 | . |

牛奶瓶。

[pɔː(r)][ə; eɪ]['lɪt(ə)l] ['beɪkɪŋ] ['səʊdə]['ɪntuː][ðə; ði]['bɒt(ə)l] , [hɑːf] [fɪl] [wɪð] [kuːl] ['wɔːtə(r)][ænd; ənd] [ʃeɪk] .

| **Pour** | **a** | **little** | **baking** | **soda** | **into** | **the** | **bottle** | **,** | **half** | **fill** | **with** | **cool** | **water** | **and** | **shake** | **.** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 倒 | 一个 | 小的 | 烘烤 | 苏打 | 进入 | 这 | 瓶子 | , | 一半 | 充满 | 和 | 凉爽的 | 水 | 和 | 摇 | . |

在瓶子里倒入少量小苏打，加半瓶凉水，摇晃均匀。

[ɪf] [mɪlk] [ɪz] [draɪd] [ɒn] , [let] ['bɒt(ə)l] [səʊk] [fɔː(r); fə(r)][ə; eɪ] [fjuː] ['mɪnɪts] .

| **If** | **milk** | **is** | **dried** | **on** | **,** | **let** | **bottle** | **soak** | **for** | **a** | **few** | **minutes** | **.** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 如果 | 牛奶 | 是 | 干燥 | 在 | , | 让 | 瓶子 | 浸泡 | 为了 | 一个 | 很少 | 分钟 | . |

如果奶渍干涸在奶瓶上，请将奶瓶浸泡几分钟。

[kəʊld]['wɔːtə(r)] [rɪ'muːvz] [mɪlk][mɔː(r)] ['kwɪkli] [ðæn; ðən][hɒt] ,

| **Cold** | **water** | **removes** | **milk** | **more** | **quickly** | **than** | **hot** | **,** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 寒冷的 | 水 | 移除 | 牛奶 | 更多的 | 迅速地 | 比 | 热的 | , |

冷水比热水更快地去除牛奶。

[æz; əz][hɒt]['wɔːtə(r)] ['kɔːzɪz] [ə; eɪ] ['kəʊtɪŋ] [ɒv; əv][mɪlk][tuː; tə][əd'hɪə(r)][tuː; tə][ðə; ði][glɑːs] .

| **as** | **hot** | **water** | **causes** | **a** | **coating** | **of** | **milk** | **to** | **adhere** | **to** | **the** | **glass** | **.** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 作为 | 热的 | 水 | 原因 | 一个 | 涂层 | 的 | 牛奶 | 到 | 粘着 | 到 | 这 | 玻璃 | . |

因为热水会使牛奶在玻璃上形成一层薄膜。

[ˌbaɪˈkɑːbənət] [ɒv; əv]['səʊdə][nɒt]['əʊnli] ['heɪsnz] [ðə; ði] ['klenzɪŋ] ['prəʊses] , [bʌt; bət] [ 'swiːtən ] [ðə; ði]
**Bicarbonate of soda not only hastens the cleansing process , but sweetens the**
碳酸氢盐 的 苏打 不是 仅有的 加快 这 清洁 过程 , 但 甜味剂 这
['bɒt(ə)l] .
**bottle .**
瓶子 .

小苏打不仅能加快清洁过程，还能使瓶子里的水变得香甜。

[mɪlk][kænz] , [peɪlz][ænd; ənd][ɔːl] [mɪlk][kən'teɪnə(r)z][ɑː(r); ə(r)] [klenzd] [ɪn][ðə; ði] [seɪm] ['mænə(r)] ,
**Milk cans , pails and all milk containers are cleansed in the same manner ,**
牛奶 罐头 , 水桶 和 全部 牛奶 容器 是 已清洗 在 这 相同的 方式 ,

牛奶罐、牛奶桶和所有牛奶容器都采用相同的方式清洗。

['juːzɪŋ][mɔː(r)] ['beɪkɪŋ] ['səʊdə][ɪn]['greɪtə(r)] [k'wɒntɪtɪz] [ɒv; əv]['wɔːtə(r)] .
**using more baking soda in greater quantities of water .**
使用 更多的 烘烤 苏打 在 更大的 数量 的 水 .

使用更多的小苏打和更多的水。

['faɪə(r)] [ɪk'stɪŋgwɪʃə(r)] .
**FIRE EXTINGUISHER .**
火 灭火器 .

灭火器。

[ɑːm] & ['hæmə(r)] [ɔː(r)] [kaʊ] [brænd] ['beɪkɪŋ] ['səʊdə][ɪz] [ˌʌnsə'pɑːst] [æz; əz][ə; eɪ]['faɪə(r)] [ɪk'stɪŋgwɪʃə(r)] .
**Arm & Hammer or Cow Brand Baking Soda is unsurpassed as a fire extinguisher .**
手臂 & 锤 或者 奶牛 品牌 烘烤 苏打 是 无与伦比 作为 一个 火 灭火器 .

Arm & Hammer 或 Cow Brand 小苏打是无可匹敌的灭火剂。

[ˌaɪ 'tiː][nɒt]['əʊnli] [ 'smʌðə ] [ðə; ði]['faɪə(r)] , [bʌt; bət]['dʒenəreɪts] [kɑː'bɒnɪk]['æsɪd][gæs] [wɪtʃ] ['temprərəli]
**It not only smothers the fire , but generates carbonic acid gas which temporarily**
它 不是 仅有的 窒息 这 火 , 但 生成 碳酸 酸 气体 哪个 暂时地
['envələʊps; 'ɑːnvələʊps][ðə; ði] [fleɪmz] ,
**envelopes the flames ,**
信封 这 火焰 ,

它不仅能扑灭火焰，还会产生二氧化碳气体，暂时包裹住火焰。

[ ʃʌt ] [ɒf] [ðə; ði][eə(r)] [sə'plaɪ] [ɔː(r)]['ɒksɪdʒən] , [ænd; ənd][səʊ] [ ɪk'stɪŋgwɪʃ ] [ðə; ði]['faɪə(r)] .
**shuts off the air supply or oxygen , and so extinguishes the fire .**
关闭 离开 这 空气 供应 或者 氧 , 和 所以 熄灭 这 火 .

切断空气供应或氧气，从而扑灭火焰。

[bred] ['bɒksɪz] .
**BREAD BOXES .**
面包 盒子 .

面包盒。

[keɪk] [ænd; ənd] [bred] ['bɒksɪz] , ['kʊki] [dʒ'ɑːz] , [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] . , ['ɑːftə(r)] ['wɒʃɪŋ] [wɪð] [səʊp]
**Cake and bread boxes , cooky jars , etc . , after washing with soap**
蛋糕 和 面包 盒子 , 饼干 罐子 , ETC . , 后 洗涤 和 肥皂
[ænd; ənd]['wɔːtə(r)] ,
**and water ,**
和 水 ,

蛋糕盒、面包盒、饼干罐等，用肥皂和水清洗后，

[ʃʊd; ʃəd] ['friːkwəntli] [biː; bi] [wel] [rɪnst] [wɪð] [ə; eɪ] ['beɪkɪŋ] ['səʊdə][sə'luːʃ(ə)n] ,
**should frequently be well rinsed with a baking soda solution ,**
应该 频繁地 是 出色地 冲洗干净 和 一个 烘烤 苏打 解决方案 ,

应经常用小苏打溶液彻底冲洗。

[ə; eɪ]['hændfʊl][ɒv; əv] ['beɪkɪŋ] ['səʊdə][tuː; tə][wʌn] [kwɔːt] [ɒv; əv]['wɔːtə(r)] .
**a handful of baking soda to one quart of water .**
一个 少数 的 烘烤 苏打 到 一 夸脱 的 水 .

一把小苏打兑一夸脱水。

[rɪns] [ɪn] [kliːn] ['wɔːtə(r)][ænd; ənd][draɪ] ['θʌrəli] .

| **Rinse** | **in** | **clean** | **water** | **and** | **dry** | **thoroughly** | **.** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 冲洗 | 在 | 干净的 | 水 | 和 | 干燥 | 彻底 | . |

用清水冲洗并彻底晾干。

[ðɪs] ['triːtmənt] [kiːps] [ðem; ðəm] [freʃ] [ænd; ənd] [friː] [frɒm; frəm]['əudəz] .

| **This** | **treatment** | **keeps** | **them** | **fresh** | **and** | **free** | **from** | **odors** | **.** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 这 | 治疗 | 保持 | 他们 | 新鲜的 | 和 | 自由的 | 从 | 气味 | . |

这种处理方法能使它们保持清新无异味。

['kæsəˌrəʊlz] .

| **CASSEROLES** | **.** |
|---|---|
| 砂锅菜 | . |

砂锅菜。

[fuːd] [ðæt] [ɪz] [bɜːnd] ['ɒntə][ɔː(r)] [əd'hiəz] [tuː; tə] ['kæsəˌrəʊlz] [ɪz] ['iːzəli] [rɪ'muːvd] [baɪ] ['səʊkɪŋ]

| **Food** | **that** | **is** | **burned** | **onto** | **or** | **adheres** | **to** | **casseroles** | **is** | **easily** | **removed** | **by** | **soaking** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 食物 | 那 | 是 | 烧伤 | 到 | 或者 | 粘着 | 到 | 砂锅菜 | 是 | 容易地 | 已移除 | 经过 | 浸泡 |

[fɔː(r); fə(r)][ə; eɪ] [fjuː] ['mɪnɪts] [ɪn] [wɔːm] ['wɔːtə(r)][tuː; tə] [wɪtʃ] [ə; eɪ] [smɔːl] ['hændfʊl][ɒv; əv] ['beɪkɪŋ]

| **for** | **a** | **few** | **minutes** | **in** | **warm** | **water** | **to** | **which** | **a** | **small** | **handful** | **of** | **baking** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 为了 | 一个 | 很少 | 分钟 | 在 | 温暖的 | 水 | 到 | 哪个 | 一个 | 小的 | 少数 | 的 | 烘烤 |

['səʊdə][hæz; həz] [biːn] ['ædɪd] .

| **soda** | **has** | **been** | **added** | **.** |
|---|---|---|---|---|
| 苏打 | 有 | 到过 | 额外 | . |

粘在砂锅菜上或烧焦的食物，只需在加入少量小苏打的温水中浸泡几分钟即可轻松去除。

[ðə; ðɪ] [ˌbaɪ'kɑːbənət] [ɒv; əv]['səʊdə] [ 'luːsən ] [ðə; ðɪ] [ɪn'krʌstɪd] ['pɑːtɪk(ə)lz] .

| **The** | **bicarbonate** | **of** | **soda** | **loosens** | **the** | **encrusted** | **particles** | **.** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 这 | 碳酸氢盐 | 的 | 苏打 | 松动 | 这 | 结壳的 | 颗粒 | . |

小苏打能松动结垢的颗粒。

[rɪ'frɪdʒəˌreɪtəz] .

| **REFRIGERATORS** | **.** |
|---|---|
| 冰箱 | . |

冰箱。

['beɪkɪŋ] ['səʊdə] , [rɪ'faɪnd] [maɪld] [ˌbaɪ'kɑːbənət] [ɒv; əv]['səʊdə] , [ɪz][ə; eɪ]['spljəb(ə)l]['klenzə(r)] , ['swiːtnə(r)]

| **Baking** | **soda** | **,** | **refined** | **mild** | **bicarbonate** | **of** | **soda** | **,** | **is** | **a** | **soluble** | **cleanser** | **,** | **sweetener** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 烘烤 | 苏打 | , | 精制 | 温和的 | 碳酸氢盐 | 的 | 苏打 | , | 是 | 一个 | 可溶 | 洁面乳 | , | 甜味剂 |

[ænd; ənd] ['pɒlɪʃə(r)] ,

| **and** | **polisher** | **,** |
|---|---|---|
| 和 | 抛光机 | , |

小苏打，即精制的温和碳酸氢钠，是一种可溶性清洁剂、甜味剂和抛光剂。

[ænd; ənd] ['kænɒt] [skrætʃ] [ðə; ðɪ] ['smuːðɪst] ['sɜːfɪs] .

| **and** | **cannot** | **scratch** | **the** | **smoothest** | **surface** | **.** |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 和 | 不能 | 划痕 | 这 | 最顺滑 | 表面 | . |

即使是最光滑的表面也无法刮伤。

[ˌaɪ 'tiː] [wɪl] [rɪ'muːv] ['əudəz][baɪ] ['breɪkɪŋ] [ʌp][ðə; ðɪ] ['ɔɪli] ['sɜːfɪs] [fɪlmz] ,

| **It** | **will** | **remove** | **odors** | **by** | **breaking** | **up** | **the** | **oily** | **surface** | **films** | **,** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 它 | 将要 | 消除 | 气味 | 经过 | 打破 | 向上 | 这 | 油腻的 | 表面 | 电影 | , |

它能通过分解油性表面膜来去除异味。

[prɪ'vent] [ˌfɜːmen'teɪʃ(ə)n] [baɪ] [rɪ'muːvɪŋ] [məʊld][ænd; ənd] [rɪ'tɑːd] [ðə; ðɪ] [grəʊθ] [ɒv; əv][bæk'tɪəriə] ,

| **prevent** | **fermentation** | **by** | **removing** | **mold** | **and** | **retard** | **the** | **growth** | **of** | **bacteria** | **,** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 防止 | 发酵 | 经过 | 移除 | 模具 | 和 | 减速 | 这 | 生长 | 的 | 细菌 | , |

通过去除霉菌来防止发酵，并抑制细菌的生长。

[ðʌs] ['kiːpɪŋ] [ðə; ðɪ][rɪ'frɪdʒəreɪtə(r)]['sænət(ə)ri][ænd; ənd] [freʃ] .

| **thus** | **keeping** | **the** | **refrigerator** | **sanitary** | **and** | **fresh** | **.** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 因此 | 保持 | 这 | 冰箱 | 卫生 | 和 | 新鲜的 | . |

这样就能保持冰箱的卫生和新鲜。

['weðə(r)] [ðə; ði][rɪ'frɪdʒəreɪtə(r)][ɪz] [ɪ'lektrɪk] , [gæs] , [ɔɪl][ɔ:(r)][aɪs] ,

| Whether | the | refrigerator | is | electric | , | gas | , | oil | or | ice | , |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 无论 | 这 | 冰箱 | 是 | 电的 | , | 气体 | , | 油 | 或者 | 冰 | , |

无论冰箱是电动的、燃气的、燃油的还是制冰的，

[ki:p] [ðə; ði][ˌɪn'saɪd] [swi:t] [ænd; ənd] [kli:n] [baɪ]['waɪpɪŋ] [ɔ:l] ['sɜ:rfɪs] [wɪð] [ə; eɪ] [spft] [klɒθ] [rʌŋ]

| keep | the | inside | sweet | and | clean | by | wiping | all | surfaces | with | a | soft | cloth | wrung |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 保持 | 这 | 里面 | 甜的 | 和 | 干净的 | 经过 | 擦拭 | 全部 | 表面 | 和 | 一个 | 柔软的 | 布 | 拧干 |

[frɒm; frəm] [ku:l] [ɔ:(r)] [ˌlu:k'wɔ:m] ['wɔ:tə(r)] [kən'teɪnɪŋ] [ə; eɪ]['hændfʊl][ɒv; əv] ['beɪkɪŋ] ['səʊdə][tu:; tə] [i:tʃ]

| from | cool | or | lukewarm | water | containing | a | handful | of | baking | soda | to | each |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 从 | 凉爽的 | 或者 | 温 | 水 | 包含 | 一个 | 少数 | 的 | 烘烤 | 苏打 | 到 | 每个 |

[kwɔ:t] [ɒv; əv]['wɔ:tə(r)] ,

| quart | of | water | , |
|---|---|---|---|
| 夸脱 | 的 | 水 | , |

用蘸有小苏打的凉水或温水（每夸脱水中加入一把小苏打）的软布擦拭所有表面，保持内部清洁卫生。

[ɔ:(r)][baɪ] ['dʒenərəsli] ['sprɪŋklɪŋ] ['beɪkɪŋ] ['səʊdə][ɒn][ə; eɪ][dæmp] [klɒθ] [ænd; ənd] ['brɪskli] ['rʌbɪŋ] [ðə; ði]

| or | by | generously | sprinkling | baking | soda | on | a | damp | cloth | and | briskly | rubbing | the |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 或者 | 经过 | 慷慨地 | 洒 | 烘烤 | 苏打 | 在 | 一个 | 潮湿 | 布 | 和 | 轻快地 | 擦 | 这 |

['sɜ:fɪs] [tu:; tə][bi:; bi] [kli:nd] .

| surface | to | be | cleaned | . |
|---|---|---|---|---|
| 表面 | 到 | 是 | 已清洗 | . |

或者在湿布上撒上大量的苏打粉，然后用力擦拭需要清洁的表面。

[ki:p] [aɪs] [kju:bz] [fri:] [frɒm; frəm] [steɪl] [ɔ:(r)] ['mʌsti] ['fleɪvəz] [baɪ] ['kli:nɪŋ] [ðə; ði][aɪs] [treɪz] [i:tʃ] [wi:k]

| Keep | ice | cubes | free | from | stale | or | musty | flavors | by | cleaning | the | ice | trays | each | week |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 保持 | 冰 | 立方体 | 自由的 | 从 | 陈旧 | 或者 | 发霉的 | 口味 | 经过 | 打扫 | 这 | 冰 | 托盘 | 每个 | 星期 |

[wɪð] ['beɪkɪŋ] ['səʊdə][ɪn][ə; eɪ]['sɪmələ(r)] ['fæʃ(ə)n] .

| with | baking | soda | in | a | similar | fashion | . |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 和 | 烘烤 | 苏打 | 在 | 一个 | 相似的 | 时尚 | . |

每周用小苏打以类似的方式清洁冰格，可以防止冰块产生陈腐或霉味。

['ɔ:lsəʊ] [wɪð] [ə; eɪ] ['beɪkɪŋ] ['səʊdə][sə'lu:ʃ(ə)n] ,

| Also | with | a | baking | soda | solution | , |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 还 | 和 | 一个 | 烘烤 | 苏打 | 解决方案 | , |

此外，还可以使用小苏打溶液。

[wɒʃ] [ðə; ði] [fu:d] [kən'teɪnə(r)z][ænd; ənd][ðə; ði] ['tʃɪlɪŋ] [treɪ] [bɪ'ni:θ] [ðə; ði] ['fri:zɪŋ] ['ju:nɪt] .

| wash | the | food | containers | and | the | chilling | tray | beneath | the | freezing | unit | . |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 洗 | 这 | 食物 | 容器 | 和 | 这 | 令人不寒而栗 | 托盘 | 下面 | 这 | 冷冻 | 单元 | . |

清洗食品容器和冷冻装置下方的冷藏托盘。

[ɪn][aɪs] [rɪ'frɪdʒəˌreɪtəz] , [ˌpɪəri'ɒdɪkli] [rɪ'mu:v] [dreɪn] [paɪp] , [aɪs]['tʃeɪmbə(r)] , [pæn] ,

| In | ice | refrigerators | , | periodically | remove | drain | pipe | , | ice | chamber | , | pan | , |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 在 | 冰 | 冰箱 | , | 定期 | 消除 | 流走 | 管道 | , | 冰 | 房间 | , | 平底锅 | , |

在冰柜中，定期拆卸排水管、冰室和托盘。

[træp][ænd; ənd] [flu:z] [fɔ:(r); fə(r)][ə; eɪ] ['θʌrə] ['wɒʃɪŋ] [wɪð] [ə; eɪ][hɒt][sə'lu:ʃ(ə)n][ɒv; əv]['wɔ:tə(r)]

| trap | and | flues | for | a | thorough | washing | with | a | hot | solution | of | water |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 陷阱 | 和 | 烟道 | 为了 | 一个 | 彻底 | 洗涤 | 和 | 一个 | 热的 | 解决方案 | 的 | 水 |

[ænd; ənd] ['beɪkɪŋ] ['səʊdə] .

| and | baking | soda | . |
|---|---|---|---|
| 和 | 烘烤 | 苏打 | . |

用热水和小苏打溶液彻底清洗烟道和烟道。

[rɪns] [wɪð] [klɪə(r)]['wɔ:tə(r)] .

| Rinse | with | clear | water | . |
|---|---|---|---|---|
| 冲洗 | 和 | 清除 | 水 | . |

用清水冲洗。

[ə; eɪ] ['beɪkɪŋ] ['səʊdə][sə'luːʃ(ə)n] ( [ə; eɪ] [smɔːl] ['hændfʊl][tuː; tə][ə; eɪ]['beɪs(ə)n][ɒv; əv]['wɔːtə(r)] ) [meɪ] [biː; bi]

| A | baking | soda | solution | ( | a | small | handful | to | a | basin | of | water | ) | may | be |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 一个 | 烘烤 | 苏打 | 解决方案 | ( | 一个 | 小的 | 少数 | 到 | 一个 | 盆地 | 的 | 水 | ) | 可能 | 是 |

[juːst] [tuː; tə] [waɪp] [ðə; ði]['aʊtə(r)] ['sɜːrfɪs] [wen] [sɔɪld] .

| used | to | wipe | the | outer | surfaces | when | soiled | . |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 用过的 | 到 | 擦拭 | 这 | 外 | 表面 | 什么时候 | 脏的 | . |

可以用小苏打溶液（一小把小苏打兑一盆水）擦拭脏污的外表面。

['sɪlvə(r)] ['kliːnɪŋ] .

| SILVER | CLEANING | . |
|---|---|---|
| 银 | 打扫 | . |

银器清洗。

['sɪlvə(r)] [meɪ] [biː; bi] [kliːnd] ['iːzəli] [ænd; ənd] ['θʌrəli] [baɪ] ['pleɪsɪŋ] [ˌaɪ 'tiː][ɪn][æn; ən]

| Silver | may | be | cleaned | easily | and | thoroughly | by | placing | it | in | an |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 银 | 可能 | 是 | 已清洗 | 容易地 | 和 | 彻底 | 经过 | 放置 | 它 | 在 | 一个 |

[ə'luːmɪnəm; ə'luːmənəm][pæn] [fɪld] [wɪð] [ə; eɪ][hɒt][sə'luːʃ(ə)n][ɒv; əv] ['beɪkɪŋ] ['səʊdə] ,

| aluminum | pan | filled | with | a | hot | solution | of | baking | soda | , |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 铝 | 平底锅 | 已填 | 和 | 一个 | 热的 | 解决方案 | 的 | 烘烤 | 苏打 | , |

将银器放入装满热小苏打溶液的铝盘中，即可轻松彻底地清洗干净。

[sɔːlt][ænd; ənd]['ʃʊgə(r)] , [ɔː(r)][ɪn][æn; ən][ɪ'næm(ə)l][ɔː(r)] ['grænɪt] [pæn] ,

| salt | and | sugar | , | or | in | an | enamel | or | granite | pan | , |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 盐 | 和 | 糖 | , | 或者 | 在 | 一个 | 搪瓷 | 或者 | 花岗岩 | 平底锅 | , |

盐和糖，或者用搪瓷或花岗岩平底锅，

['juːzɪŋ][ə; eɪ]['sɪmələ(r)][sə'luːʃ(ə)n][ænd; ənd][ə; eɪ] [smɔːl] [piːs] [ɒv; əv][ə'luːmɪnəm; ə'luːmənəm] [sʌtʃ] [æz; əz]

| using | a | similar | solution | and | a | small | piece | of | aluminum | such | as |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 使用 | 一个 | 相似的 | 解决方案 | 和 | 一个 | 小的 | 片 | 的 | 铝 | 这样的 | 作为 |

[ə; eɪ] ['meʒərɪŋ] [spuːn] [ɔː(r)][pɒt]['kʌvə(r)] .

| a | measuring | spoon | or | pot | cover | . |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 一个 | 测量 | 勺子 | 或者 | 锅 | 覆盖 | . |

使用类似的溶液和一小块铝片，例如量勺或锅盖。

[juːz] [ə'baʊt] [ə; eɪ] ['teɪblspuːn] [ɒv; əv] [iːtʃ] , ['beɪkɪŋ] ['səʊdə] , [sɔːlt][ænd; ənd]['ʃʊgə(r)] , [fɔː(r); fə(r)] ['evri]

| Use | about | a | tablespoon | of | each | , | baking | soda | , | salt | and | sugar | , | for | every |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 使用 | 关于 | 一个 | 汤匙 | 的 | 每个 | , | 烘烤 | 苏打 | , | 盐 | 和 | 糖 | , | 为了 | 每一个 |

[kwɔːt] [ɒv; əv][hɒt]['wɔːtə(r)] . -

| quart | of | hot | water | . | 37 |
|---|---|---|---|---|---|
| 夸脱 | 的 | 热的 | 水 | . | - |

每夸脱热水中加入约一汤匙小苏打、一汤匙盐和一汤匙糖。37

[sɪ'lekt] [ə; eɪ] [lɑːdʒ] [kən'teɪnə(r)][fɔː(r); fə(r)] [kən'viːniəns] .

| Select | a | large | container | for | convenience | . |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 选择 | 一个 | 大的 | 容器 | 为了 | 方便 | . |

为了方便起见，请选择大容量容器。

[pleɪs] [ðə; ði]['sɪlvə(r)][ɪn] [sʌtʃ] [ə; eɪ] [wei] [ðæt] [ˌaɪ 'tiː][ɪz] [kəm'pliːtli] [ɪ'mɜːst] [ænd; ənd] [ðæt] [iːtʃ]

| Place | the | silver | in | such | a | way | that | it | is | completely | immersed | and | that | each |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 地方 | 这 | 银 | 在 | 这样的 | 一个 | 方式 | 那 | 它 | 是 | 完全地 | 沉浸式 | 和 | 那 | 每个 |

[piːs] ['kɒmz] [ɪn]['kɒntækt] [wɪð] [ðə; ði][ə'luːmɪnəm; ə'luːmənəm][ɔː(r)][ə; eɪ] [piːs] [ɒv; əv]['sɪlvə(r)] ['tʌtʃɪŋ]

| piece | comes | in | contact | with | the | aluminum | or | a | piece | of | silver | touching |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 片 | 来 | 在 | 接触 | 和 | 这 | 铝 | 或者 | 一个 | 片 | 的 | 银 | 接触 |

[ðə; ði][ə'luːmɪnəm; ə'luːmənəm] .

| the | aluminum | . |
|---|---|---|
| 这 | 铝 | . |

将银片放置成完全浸没在铝中的样子，并且每一片银片都与铝接触，或者一片银片与铝接触。

[let] [ˌaɪ 'tiː][stænd][ʌn'tɪl] ['tɑːnɪʃ] [ɪz] [rɪ'muːvd] [ænd; ənd][ðə; ði]['sɪlvə(r)] [bɪ'kʌmz] ['ʃaɪni] [ænd; ənd] [braɪt] .

| Let | it | stand | until | tarnish | is | removed | and | the | silver | becomes | shiny | and | bright | . |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 让 | 它 | 站立 | 直到 | 玷污 | 是 | 已移除 | 和 | 这 | 银 | 变成 | 闪亮的 | 和 | 明亮的 | . |

静置片刻，直到污渍去除，银器变得光亮如新。

[hiːt] [ɪf] ['nesəsəri] .
**Heat** **if** **necessary** **.**
热 如果 必要的 .

必要时加热。

[rɪns] [ɪn][hɒt]['wɔːtə(r)][ænd; ənd][rʌb][draɪ] .
**Rinse** **in** **hot** **water** **and** **rub** **dry** **.**
冲洗 在 热的 水 和 擦 干燥 .

用热水冲洗并擦干。

[ðɪs] ['meθəd] [rɪ'muːvz] ['æbsəluːtli] [nəʊ]['sɪlvə(r)] , [hens] [ˌaɪ 'tiː][ prə'lɔŋ, 'lɔːŋ ][ðə; ði][laɪf][ɒv; əv]
**This** **method** **removes** **absolutely** **no** **silver** **,** **hence** **it** **prolongs** **the** **life** **of**
这 方法 移除 绝对地 不 银 , 因此 它 延长 这 生活 的
['sɪlvəweə(r)] .
**silverware** **.**
银器 .

这种方法完全不会去除银，因此可以延长银器的使用寿命。

[sɪns] [ðə; ði][ə'luːmɪnəm; ə'luːmənəm]['ɑːtɪk(ə)l] [wɪl] [biː; bi] ['blækənd] [ɪn][ðə; ði]['prəʊses] ,
**Since** **the** **aluminum** **article** **will** **be** **blackened** **in** **the** **process** **,**
自从 这 铝 文章 将要 是 变黑 在 这 过程 ,

由于铝制品在此过程中会被染黑，

[duː; də][nɒt][juːz][wʌn][juː; jʊ][keə(r)][ə'baʊt] ['kiːpɪŋ] [braɪt] .
**do** **not** **use** **one** **you** **care** **about** **keeping** **bright** **.**
做 不是 使用 一 你 关心 关于 保持 明亮的 .

不要使用你想要保持明亮的那种。

[lɑːdʒ] ['piːsɪz] [ɒv; əv]['sɪlvə(r)] , [sʌtʃ] [æz; əz] ['kændlˌstɪks] , [keɪk] [pleɪts] , ['pɪtʃər] , [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə]
**Large** **pieces** **of** **silver** **,** **such** **as** **candlesticks** **,** **cake** **plates** **,** **pitchers** **,** **etc**
大的 件 的 银 , 这样的 作为 烛台 , 蛋糕 盘子 , 投手 , ETC
. , [meɪ] ['ɔːlsəʊ][biː; bi] [kliːnd] [ðɪs] [weɪ] ,
**.** **,** **may** **also** **be** **cleaned** **this** **way** **,**
. , 可能 还 是 已清洗 这 方式 ,

大型银器，例如烛台、蛋糕盘、水罐等，也可以用这种方法清洗。

['meɪkɪŋ] [ʃʊə(r)] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)] [kəm'pliːtli] [ɪ'mɜːst] [ɪn][ðə; ði][sə'luːʃ(ə)n] .
**making** **sure** **they** **are** **completely** **immersed** **in** **the** **solution** **.**
制作 当然 他们 是 完全地 沉浸式 在 这 解决方案 .

确保它们完全浸入溶液中。

[kʌt] [glɑːs] .
**CUT** **GLASS** **.**
切 玻璃 .

切割玻璃。

['gɒblət] ,
**Goblets** **,**
高脚杯 ,

高脚杯，

['tʌmbləz] [ænd; ənd]['ʌðə(r)][kʌt]['glɑːsweə(r)][ɑː(r); ə(r)][ˌsætɪs'fæktərəli] [kliːnd] [baɪ] ['rʌbɪŋ] [ðə; ði] ['sɜːfɪs]
**tumblers** **and** **other** **cut** **glassware** **are** **satisfactorily** **cleaned** **by** **rubbing** **the** **surface**
玻璃杯 和 其他 切 玻璃器皿 是 令人满意地 已清洗 经过 擦 这 表面
[wɪð] [ə; eɪ] [peɪst] [meɪd] [ɒv; əv] [ɑːm] & ['hæmə(r)] [ɔː(r)] [kaʊ] [brænd] ['beɪkɪŋ] ['səʊdə][ænd; ənd]['wɔːtə(r)] .
**with** **a** **paste** **made** **of** **Arm** **&** **Hammer** **or** **Cow** **Brand** **Baking** **Soda** **and** **water** **.**
和 一个 粘贴 制成 的 手臂 & 锤 或者 奶牛 品牌 烘烤 苏打 和 水 .

用由 Arm & Hammer 或 Cow Brand 小苏打和水制成的糊状物擦拭表面，即可有效清洁玻璃杯和其他切割玻璃器皿。

[rɪns] [wɪð] [kəʊld]['wɔːtə(r)][ænd; ənd] [rʌb] [wɪð] [ə; eɪ][spft] [brʌʃ] .
**Rinse** **with** **cold** **water** **and** **rub** **with** **a** **soft** **brush** **.**
冲洗 和 寒冷的 水 和 擦 和 一个 柔软的 刷子 .

用冷水冲洗，然后用软毛刷擦洗。

[səʊp] [ɪz] [ʌn'nesəsəri; ʌn'nesɪsəri] .
**Soap** **is** **unnecessary** **.**
肥皂 是 不必要 .

肥皂是不必要的。

['tʃɒklət] [pɒts] [ɔː(r)] ['mɪksɪŋ] [bəʊlz] .
**CHOCOLATE** **POTS** **OR** **MIXING** **BOWLS** **.**
巧克力 盆 或者 混合 碗 .

巧克力罐或搅拌碗。

[draɪd] - [ɒn] ['tʃɒklət] [niːdz] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] ['kəʊksɪŋ] [fɔː(r); fə(r)] [rɪ'muːv(ə)l] .
**Dried** **-** **on** **chocolate** **needs** **a** **little** **coaxing** **for** **removal** **.**
干燥 - 在 巧克力 需求 一个 小的 哄骗 为了 移动 .

干涸的巧克力需要费点力才能去除。

['sprɪŋk(ə)l] [wɪð] ['beɪkɪŋ] ['səʊdə] ,
**Sprinkle** **with** **baking** **soda** **,**
撒 和 烘烤 苏打 ,

撒上小苏打，

[fɪl] ['dɪʃɪz] [wɪð] [wɔːm] ['wɔːtə(r)] [ænd; ənd] [let] [səʊk] [ʌn'tɪl] [ðeə(r)] [tɜːn] ['kɒmz] [ɪn] [ðə; ði] ['wɒʃɪŋ] .
**fill** **dishes** **with** **warm** **water** **and** **let** **soak** **until** **their** **turn** **comes** **in** **the** **washing** **.**
充满 菜肴 和 温暖的 水 和 让 浸泡 直到 他们的 转动 来 在 这 洗涤 .

将碗碟装满温水浸泡，直到轮到它们清洗为止。

['əʊdəz] .
**ODORS** **.**
气味 .

气味。

['əʊdəz] [frɒm; frəm] ['dɪʃɪz] [ɪn] [wɪtʃ] [fɪʃ] [ɔː(r)] ['ʌnjənz] [ɑː(r); ə(r)] [kʊkt] ,
**Odors** **from** **dishes** **in** **which** **fish** **or** **onions** **are** **cooked** **,**
气味 从 菜肴 在 哪个 鱼 或者 洋葱 是 煮熟 ,

烹饪鱼类或洋葱的菜肴散发出的气味

[ɑː(r); ə(r)] ['kwɪkli] [kɪld] [baɪ] ['sprɪŋklɪŋ] ['beɪkɪŋ] ['səʊdə] [ɪn] [ðə; ði] [dɪʃ] [ænd; ənd] ['waɪpɪŋ] [aʊt]
**are** **quickly** **killed** **by** **sprinkling** **baking** **soda** **in** **the** **dish** **and** **wiping** **out**
是 迅速地 被杀 经过 洒 烘烤 苏打 在 这 盘子 和 擦拭 出去
['θʌrəli] [wɪð] ['tɪʃuː] ['peɪpə(r)] .
**thoroughly** **with** **tissue** **paper** **.**
彻底 和 组织 纸 .

在盘子里撒上小苏打，然后用纸巾彻底擦拭，就能迅速杀死细菌。

[ðen] [wɒʃ] [ɪn] [hɒt] ['səʊpi] ['wɔːtə(r)] , [rɪns] [wɪð] [hɒt] ['wɔːtə(r)] [ænd; ənd] [draɪ] .
**Then** **wash** **in** **hot** **soapy** **water** **,** **rinse** **with** **hot** **water** **and** **dry** **.**
然后 洗 在 热的 肥皂泡 水 , 冲洗 和 热的 水 和 干燥 .

然后用热肥皂水清洗，用热水冲洗干净并擦干。

[dɒg] [k'ɛnəlz] [ænd; ənd] ['fiːdɪŋ] ['dɪʃɪz] .
**DOG** **KENNELS** **AND** **FEEDING** **DISHES** **.**
狗 犬舍 和 喂养 菜肴 .

狗笼和食盆。

[skrʌb] [ðə; ði] [ˌɪn'saɪd] [ɒv; əv] [dɒg] [k'ɛnəlz] ['friːkwəntli] [wɪð] [ə; eɪ] ['beɪkɪŋ] ['səʊdə] [sə'luːʃ(ə)n] ,
**Scrub** **the** **inside** **of** **dog** **kennels** **frequently** **with** **a** **baking** **soda** **solution** **,**
擦洗 这 里面 的 狗 犬舍 频繁地 和 一个 烘烤 苏打 解决方案 ,

经常用小苏打溶液擦洗狗笼内部。

[wʌn] ['pækɪdʒ] [tuː; tə] [θriː] ['gælənz] [ɒv; əv] [hɒt] ['wɔːtə(r)] .
**one** **package** **to** **three** **gallons** **of** **hot** **water** **.**
一 包裹 到 三 加仑 的 热的 水 .

一包兑三加仑热水。

[rɪns] .
**Rinse** .
冲洗 .

冲洗。

[tuː; tə] [prə'məʊt] [ðə; ði] [helθ] [ɒv; əv] [pets] , [ðeə(r)] ['fiːdɪŋ] ['dɪʃɪz] [mʌst; məst] [biː; bi] [klenzd]
**To** **promote** **the** **health** **of** **pets** **,** **their** **feeding** **dishes** **must** **be** **cleansed**
到 推动 这 健康 的 宠物 , 他们的 喂养 菜肴 必须 是 已清洗
['friːkwəntli] .
**frequently** .
频繁地 .

为了促进宠物的健康，必须经常清洗它们的食盆。

[let] [səʊk] [ɪn] [ə; eɪ] ['beɪkɪŋ] ['səʊdə] [sə'luːʃ(ə)n] ( [ə; eɪ] ['hændfʊl] [ɪn] [ə; eɪ] [pæn] [ɒv; əv] [wɔːm] ['wɔːtə(r)] ) .
**Let** **soak** **in** **a** **baking** **soda** **solution** **(** **a** **handful** **in** **a** **pan** **of** **warm** **water** **)** **.**
让 浸泡 在 一个 烘烤 苏打 解决方案 ( 一个 少数 在 一个 平底锅 的 温暖的 水 ) .

用小苏打溶液浸泡（一把小苏打放入一锅温水中）。

[ðɪs] [ 'luːsən ] [draɪd] - [ɒn] [fuːd] .
**This** **loosens** **dried** **-** **on** **food** **.**
这 松动 干燥 - 在 食物 .

这样可以松动干涸的食物残渣。

[wɒʃ] [ænd; ənd] [rɪns] .
**Wash** **and** **rinse** **.**
洗 和 冲洗 .

清洗并冲洗干净。

['bevərɪdʒ] ['sɜːvɪs] .
**BEVERAGE** **SERVICE** **.**
饮料 服务 .

饮料服务。

[kʌps] , ['kəʊstəz] , ['pɪtʃər] , ['glɑːsɪz] , [ spuːn ] , [pʌntʃ] [bəʊlz] , [fruːt] [kən'teɪnə(r)z] ,
**Cups** **,** **coasters** **,** **pitchers** **,** **glasses** **,** **spoons** **,** **punch** **bowls** **,** **fruit** **containers** **,**
杯子 , 杯垫 , 投手 , 眼镜 , 勺子 , 冲床 碗 , 水果 容器 ,
[ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] . ,
**etc** **.** **,**
ETC . ,

杯子、杯垫、水壶、玻璃杯、勺子、潘趣酒碗、水果容器等。

[ɑː(r); ə(r)] [ɔːl] [sək'sesfəli] [kliːnd] [ænd; ənd] ['swiːtnd] [wɪð] [ˌbaɪ'kɑːbənət] [ɒv; əv] ['səʊdə] .
**are** **all** **successfully** **cleaned** **and** **sweetened** **with** **bicarbonate** **of** **soda** **.**
是 全部 成功地 已清洗 和 加糖 和 碳酸氢盐 的 苏打 .

全部成功清洗并用小苏打调味。

[ðə; ði] ['beɪkɪŋ] ['səʊdə] [ɪz] [best] [ə'plaɪd] [baɪ] ['sprɪŋklɪŋ] [ɒn] [ə; eɪ] [mɔɪst] [klɒθ] [ænd; ənd] [ðen] ['dʒentli]
**The** **baking** **soda** **is** **best** **applied** **by** **sprinkling** **on** **a** **moist** **cloth** **and** **then** **gently**
这 烘烤 苏打 是 最好的 应用 经过 洒 在 一个 潮湿 布 和 然后 轻轻地
['rʌbɪŋ] [ðə; ði] ['ɒbdʒɪkt; əb'dʒekt] [ʌn'tɪl] [kliːn] .
**rubbing** **the** **object** **until** **clean** **.**
擦 这 目的 直到 干净的 .

最好的清洁方法是将小苏打撒在湿布上，然后轻轻擦拭物体直至干净。

[rɪns] [wɪð] [wɔːm] [klɪə(r)] ['wɔːtə(r)] [ænd; ənd] [draɪ] [wɪð] [kliːn] ['taʊəlz] ['hævɪŋ] [nəʊ] [lɪnt] .
**Rinse** **with** **warm** **clear** **water** **and** **dry** **with** **clean** **towels** **having** **no** **lint** **.**
冲洗 和 温暖的 清除 水 和 干燥 和 干净的 毛巾 拥有 不 皮棉 .

用温水冲洗，然后用干净无绒毛巾擦干。

[tuː; tə] [kliːn] ['bɔtlz] , [di'kæntəz] , [ flɑːsk ] , ['ʃeɪkəz] , [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] . , [wɪtʃ] [duː; də][nɒt]

| To | clean | bottles | , | decanters | , | flasks | , | shakers | , | etc | . | , | which | do | not |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 到 | 干净的 | 瓶子 | , | 醒酒器 | , | 烧瓶 | , | 摇酒器 | , | ETC | . | , | 哪个 | 做 | 不是 |

[pə'mɪt] [ɪn'tɪəriə(r)] ['kliːnɪŋ] [baɪ][hænd] ,

| permit | interior | cleaning | by | hand | , |
|---|---|---|---|---|---|
| 允许 | 内部的 | 打扫 | 经过 | 手 | , |

用于清洁无法用手进行内部清洁的瓶子、醒酒器、烧瓶、摇酒器等，

[pɔː(r)][ðə; ði] ['beɪkɪŋ] ['səʊdə]['ɪntuː][ðə; ði][kən'teɪnə(r)][ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ]['lɪt(ə)l] [wɔːm] ( [nɒt][hɒt] )

| pour | the | baking | soda | into | the | container | and | add | a | little | warm | ( | not | hot | ) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 倒 | 这 | 烘烤 | 苏打 | 进入 | 这 | 容器 | 和 | 添加 | 一个 | 小的 | 温暖的 | ( | 不是 | 热的 | ) |

['wɔːtə(r)] .

| water | . |
|---|---|
| 水 | . |

将小苏打倒入容器中，加入少量温水（不要用热水）。

[ʃeɪk] [wel] [ʌn'tɪl] [kliːn] , [ðen] [rɪns] [wɪð] [freʃ] ['wɔːtə(r)][ænd; ənd] [ə'laʊ] [tuː; tə][dreɪn] .

| Shake | well | until | clean | , | then | rinse | with | fresh | water | and | allow | to | drain | . |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 摇 | 出色地 | 直到 | 干净的 | , | 然后 | 冲洗 | 和 | 新鲜的 | 水 | 和 | 允许 | 到 | 流走 | . |

摇匀至干净，然后用清水冲洗并沥干。

[ðɪs] [liːvz] [ðə; ði][kən'teɪnə(r)z][ɪn][ə; eɪ] [swiːt] [kliːn] [kən'dɪʃn] .

| This | leaves | the | containers | in | a | sweet | clean | condition | . |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 这 | 树叶 | 这 | 容器 | 在 | 一个 | 甜的 | 干净的 | 状况 | . |

这样一来，容器就保持了干净清爽的状态。

[rɪ'piːt] ['ɑːftə(r)] [iːtʃ] [juːz] .

| Repeat | after | each | use | . |
|---|---|---|---|---|
| 重复 | 后 | 每个 | 使用 | . |

每次使用后重复此步骤。

['kɒkteɪl] [sets] [meɪd] [ɒv; əv] [glɑːs] , ['sɪlvə(r)] , [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] . , [ɑː(r); ə(r)] ['eksələntli] [kliːnd] [baɪ]

| Cocktail | sets | made | of | glass | , | silver | , | etc | . | , | are | excellently | cleaned | by |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 鸡尾酒 | 套 | 制成 | 的 | 玻璃 | , | 银 | , | ETC | . | , | 是 | 非常出色 | 已清洗 | 经过 |

[ðiːz] ['meθədz] .

| these | methods | . |
|---|---|---|
| 这些 | 方法 | . |

这些方法可以很好地清洁玻璃、银等材质的鸡尾酒套装。

['θɜːməs] ['bɔtlz] [ænd; ənd][dʒʌgz] .

| THERMOS | BOTTLES | AND | JUGS | . |
|---|---|---|---|---|
| 热水瓶 | 瓶子 | 和 | 水罐 | . |

保温瓶和保温壶。

[tuː; tə] [kiːp] ['θɜːməs] ['bɔtlz] [ænd; ənd][dʒʌgz] [kliːn] [ænd; ənd] [swiːt] ,

| To | keep | thermos | bottles | and | jugs | clean | and | sweet | , |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 到 | 保持 | 热水瓶 | 瓶子 | 和 | 水罐 | 干净的 | 和 | 甜的 | , |

为了保持保温瓶和水壶的清洁和甘甜，

[pʊt][ə; eɪ]['hændfʊl][ɒv; əv] ['beɪkɪŋ] ['səʊdə][ɪn][dʒʌg][ɔː(r)]['bɒt(ə)l] ,

| put | a | handful | of | baking | soda | in | jug | or | bottle | , |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 放 | 一个 | 少数 | 的 | 烘烤 | 苏打 | 在 | 水壶 | 或者 | 瓶子 | , |

在罐子或瓶子里放一把小苏打，

['pɑːtli] [fɪl] [wɪð] [wɔːm] ['wɔːtə(r)][ænd; ənd] [ʃeɪk] [wel] .

| partly | fill | with | warm | water | and | shake | well | . |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 部分 | 充满 | 和 | 温暖的 | 水 | 和 | 摇 | 出色地 | . |

加入部分温水，摇匀。

[rɪns] [wɪð] [kliːn] ['wɔːtə(r)] .

| Rinse | with | clean | water | . |
|---|---|---|---|---|
| 冲洗 | 和 | 干净的 | 水 | . |

用清水冲洗。

[kɔːrks] [ænd; ənd] ['ʌðə(r)] ['kləʊʒəz] [juːst] [fɔː(r); fə(r)] [ðə; ði] ['bɔtlz] [ænd; ənd] [dʒʌgz] [ɑː(r); ə(r)] [kept]

| Corks | and | other | closures | used | for | the | bottles | and | jugs | are | kept |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 软木塞 | 和 | 其他 | 关闭 | 用过的 | 为了 | 这 | 瓶子 | 和 | 水罐 | 是 | 保留 |

['əʊdələs] [baɪ] ['rʌbɪŋ] [wɪð] [mɔɪst] ['beɪkɪŋ] ['səʊdə] . -

| odorless | by | rubbing | with | moist | baking | soda | . | 38 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 无味 | 经过 | 擦 | 和 | 潮湿 | 烘烤 | 苏打 | . | - |

瓶塞和其他瓶罐封口件用湿润的小苏打擦拭可以保持无味。38

['vedʒtəb(ə)l] ['kʊkəri]

| VEGETABLE | COOKERY |
|---|---|
| 蔬菜 | 烹饪 |

蔬菜烹饪

[tuː; tə] [prɪ'zɜːv] [ðə; ði] [freʃ] [griːn] ['kʌlə(r)] [ɒv; əv] [biːnz] , ['piːz] [ænd; ənd] [griːnz] ,

| To | PRESERVE | the | fresh | green | color | of | beans | , | peas | and | greens | , |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 到 | 保存 | 这 | 新鲜的 | 绿色的 | 颜色 | 的 | 豆子 | , | 豌豆 | 和 | 青菜 | , |

为了保持豆类、豌豆和绿叶蔬菜的鲜绿色，

[ə; eɪ] [pɪntʃ] [ɒv; əv] ['beɪkɪŋ] ['səʊdə] ( [ə; eɪ] [pɪntʃ] [ɪz] [les] [ðæn; ðən] ⅛ ['tiːspuːn] ) [ʃʊd; ʃəd] [biː; bi] ['ædɪd]

| a | pinch | of | baking | soda | ( | a | pinch | is | less | than | ⅛ | teaspoon | ) | should | be | added |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 一个 | 捏 | 的 | 烘烤 | 苏打 | ( | 一个 | 捏 | 是 | 较少的 | 比 | ⅛ | 茶匙 | ) | 应该 | 是 | 额外 |

[tuː; tə] [ðə; ði] ['kʊkɪŋ] ['wɔːtə(r)] .

| to | the | cooking | water | . |
|---|---|---|---|---|
| 到 | 这 | 烹饪 | 水 | . |

煮饭时，应在水中加入一小撮小苏打（一小撮少于⅛茶匙）。

[red] ['vedʒtəb(ə)lz] [wɪl] [biː; bi] [məʊst] ['pliːzɪŋ] [ɪn] [ə'pɪərəns] [ɪf] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] ['vɪnɪgə(r)] [ɪz] ['ædɪd] [tuː; tə]

| Red | vegetables | will | be | most | pleasing | in | appearance | if | a | little | vinegar | is | added | to |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 红色的 | 蔬菜 | 将要 | 是 | 最多 | 令人愉悦 | 在 | 外貌 | 如果 | 一个 | 小的 | 醋 | 是 | 额外 | 到 |

[ðə; ði] ['kʊkɪŋ] ['wɔːtə(r)] .

| the | cooking | water | . |
|---|---|---|---|
| 这 | 烹饪 | 水 | . |

在烹饪水中加入少许醋，红色蔬菜的外观会更加诱人。

[ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] ['vɪnɪgə(r)] [ɪn] [ðə; ði] ['kʊkɪŋ] ['wɔːtə(r)] [wɪl] [kiːp] [waɪt] ['vedʒtəb(ə)lz] [frɒm; frəm] [j'ɛləʊɪŋ] .

| A | little | vinegar | in | the | cooking | water | will | keep | white | vegetables | from | yellowing | . |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 一个 | 小的 | 醋 | 在 | 这 | 烹饪 | 水 | 将要 | 保持 | 白色的 | 蔬菜 | 从 | 黄化 | . |

在烹饪水中加入少量醋可以防止白色蔬菜变黄。

[ɪn] [ðə; ði] [keɪs] [ɒv; əv] [əʊld] ['kærəts] , [ə; eɪ] [pɪntʃ] [ɒv; əv] ['beɪkɪŋ] ['səʊdə] [wɪl] ['ʃɔːt(ə)n] [ðə; ði] ['kʊkɪŋ] [taɪm] .

| In | the | case | of | old | carrots | , | a | pinch | of | baking | soda | will | shorten | the | cooking | time | . |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 在 | 这 | 案件 | 的 | 老的 | 胡萝卜 | , | 一个 | 捏 | 的 | 烘烤 | 苏打 | 将要 | 缩短 | 这 | 烹饪 | 时间 | . |

如果是老胡萝卜，加一小撮小苏打可以缩短烹饪时间。

[taɪm] ['teɪb(ə)l] [fɔː(r); fə(r)] ['vedʒtəb(ə)lz]

| TIME | TABLE | FOR | VEGETABLES |
|---|---|---|---|
| 时间 | 桌子 | 为了 | 蔬菜 |

蔬菜种植时间表

[taɪm] : ['mɪnɪts]

| Time | : | Minutes |
|---|---|---|
| 时间 | : | 分钟 |

时间：分钟

['vedʒtəb(ə)l] [bɔɪld] [stiːmd] [beɪkt]

| Vegetable | Boiled | Steamed | Baked |
|---|---|---|---|
| 蔬菜 | 煮沸 | 蒸 | 烘焙 |

蔬菜 水煮 蒸煮 烘烤

[əˈspærəgəs] - - - - - -
**Asparagus 15 - 25 30 - 40**
芦笋 - - - - - -

芦笋 15-25 30-40

[biːnz] , [kʌt] - - - - - -
**Beans , cut 25 - 30 40 - 45**
豆子 , 切 - - - - - -

豆角，切成 25-30 和 40-45 块

[biːts] , [həʊl] - - -
**Beets , whole 35 - 40**
甜菜 , 所有的 - - -

甜菜根，整颗 35-40

[ˈbrʌs(ə)lz] [spraʊts] - - - -
**Brussels Sprouts 10 - 15 15**
布鲁塞尔 芽苗菜 - - - -

抱子甘蓝 10-15 15

[ˈkæbɪdʒ] , [tʃɒpt] - - -
**Cabbage , chopped 15 - 20**
卷心菜 , 切碎 - - -

卷心菜，切碎 15-20

[kʌt] - - -
**cut 20 - 25**
切 - - -

切掉20-25

[ˈkærəts] ,
**Carrots ,**
胡萝卜 ,

胡萝卜，

[həʊl] [jʌŋ] - - - - - -
**whole young 15 - 25 20 - 30**
所有的 年轻的 - - - - - -

整个幼年15-25 20-30

[həʊl] [əʊld] - - - - - -
**whole old 30 - 40 40 - 50**
所有的 老的 - - - - - -

整个旧的30-40 40-50

[ˈkɒliflaʊə(r)] , [ˌdʌbəlˈjuːˈeɪtʃ] . - - -
**Cauliflower , wh . 15 - 20**
菜花 , 什么 . - - -

花椰菜，wh.15-20

[ ˈflauərit ] [eit] - - - - -
**flowerets 8 - 10 15 - 20**
小花 8 - - - - -

小花 8-10 朵 15-20 朵

[ˈʌnjənz] , [smɔːl] - - - -
**Onions , small 20 - 25 60**
洋葱 , 小的 - - - -

小洋葱，20-25个，60个

[ˈpiːz] - - - - - -
**Peas 20 - 30 30 - 40**
豌豆 - - - - - -

豌豆 20-30 30-40

[pəˈteɪtəʊz] , [waɪt] - - - - - - - - -
**Potatoes , white 30 - 40 35 - 50 45 - 60**
土豆 , 白色的 - - - - - - - - -

白土豆 30-40 35-50 45-60

[pəˈteɪtəʊz] , [swiːt] - - - - - - - - -
**Potatoes , sweet 25 - 30 30 - 40 45 - 60**
土豆 , 甜的 - - - - - - - - -

甜土豆 25-30 30-40 45-60

['pʌmpkɪn] , [kʌt] - - - - - - -
**Pumpkin , cut 30 - 40 40 - 50 60**
南瓜 , 切 - - - - - - -

南瓜，切成30-40、40-50、60块

['spɪnɪtʃ] - - -
**Spinach 10 - 15**
菠菜 - - -

菠菜 10-15

[skwɒʃ] - - - - - - - - -
**Squash 15 - 20 30 - 35 40 - 60**
壁球 - - - - - - - - -

壁球 15-20 30-35 40-60

['tɜːnɪps] - - -
**Turnips 30 - 60**
萝卜 - - -

芜菁 30-60

['teɪb(ə)l][ɒv; əv] [weɪts] [ænd; ənd] ['meʒəz]
**TABLE OF WEIGHTS AND MEASURES**
桌子 的 重量 和 措施

度量衡表

[θriː] ['tiːspuːn] [wʌn] ['teɪblspuːn]
**3 teaspoons 1 tablespoon**
3 茶匙 1 汤匙

3茶匙 1汤匙

[fɔːr] ['teɪbəlˌspuːnz] ¼ [kʌp]
**4 tablespoons ¼ cup**
4 汤匙 ¼ 杯子

4汤匙 ¼杯

5⅓ ['teɪbəlˌspuːnz] ⅓ [kʌp]
**5⅓ tablespoons ⅓ cup**
5⅓ 汤匙 ⅓ 杯子

5⅓汤匙⅓杯

[eit] ['teɪbəlˌspuːnz] ½ [kʌp]
**8 tablespoons ½ cup**
8 汤匙 ½ 杯子

汤匙 ½ 杯

- ['teɪbəlˌspuːnz] ¾ [kʌp]
**12 tablespoons ¾ cup**
- 汤匙 ¾ 杯子

12 汤匙 ¾ 杯

- ['teɪbəlˌspuːnz] [wʌn] [kʌp] [ɔː(r)] ½ [paɪnt]
**16 tablespoons 1 cup or ½ pint**
- 汤匙 1 杯子 或者 ½ 品脱

16 汤匙 1 杯或 ½ 品脱

[ə; eɪ] [dæʃ] [les] [ðæn; ðən] ⅛ ['tiːspuːn]

| A | dash | less | than | ⅛ | teaspoon |
|---|---|---|---|---|---|
| 一个 | 短跑 | 较少的 | 比 | ⅛ | 茶匙 |

略少于⅛茶匙

[ˌtuːˈtuː] [kʌps] [wʌn] [paɪnt]

| 2 | cups | 1 | pint |
|---|---|---|---|
| 2 | 杯子 | 1 | 品脱 |

杯 1 品脱

[fɔːr] [kʌps] [ˌtuːˈtuː] [paɪnts] [ɔː(r)] [wʌn] [kwɔːt]

| 4 | cups | 2 | pints | or | 1 | quart |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 4 | 杯子 | 2 | 品脱 | 或者 | 1 | 夸脱 |

杯 2 品脱或 1 夸脱

[fɔːr] [kʌps] ['flaʊə(r)] [wʌn] [paʊnd]

| 4 | cups | flour | 1 | pound |
|---|---|---|---|---|
| 4 | 杯子 | 面粉 | 1 | 磅 |

4杯面粉 1磅

2¼ [kʌps] ['grænjʊleɪtɪd] ['ʃʊgə(r)] [wʌn] [paʊnd]

| 2¼ | cups | granulated | sugar | 1 | pound |
|---|---|---|---|---|---|
| 2¼ | 杯子 | 颗粒状 | 糖 | 1 | 磅 |

2¼ 杯砂糖 1 磅

[ˌtuːˈtuː] [kʌps] [braʊn] ['ʃʊgə(r)] , ['fɜːmli] [pækt] [wʌn] [paʊnd]

| 2 | cups | brown | sugar | , | firmly | packed | 1 | pound |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 2 | 杯子 | 棕色的 | 糖 | , | 牢牢 | 包装 | 1 | 磅 |

杯红糖（压实） 1 磅

3½ [kʌps] [kənˈfekʃənəz] ['ʃʊgə(r)] [wʌn] [paʊnd]

| 3½ | cups | confectioners | sugar | 1 | pound |
|---|---|---|---|---|---|
| 3½ | 杯子 | 糖果商 | 糖 | 1 | 磅 |

3.5 杯糖粉 1 磅

[ˌtuːˈtuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['bʌtə(r)] [wʌn] [aʊns]

| 2 | tablespoons | butter | 1 | ounce |
|---|---|---|---|---|
| 2 | 汤匙 | 黄油 | 1 | 盎司 |

2汤匙黄油 1盎司

[ˌtuːˈtuː] [kʌps] ['bʌtə(r)] [wʌn] [paʊnd]

| 2 | cups | butter | 1 | pound |
|---|---|---|---|---|
| 2 | 杯子 | 黄油 | 1 | 磅 |

杯黄油 1 磅

[wʌn] ['miːdiəm] [eg] [ˌtuːˈtuː] ['aʊnsɪz]

| 1 | medium | egg | 2 | ounces |
|---|---|---|---|---|
| 1 | 中等的 | 蛋 | 2 | 盎司 |

个中等大小的鸡蛋，重 2 盎司

[eit] - - [eg] ['waɪts] [wʌn] [kʌp]

| 8 | - | 10 | egg | whites | 1 | cup |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 8 | - | - | 蛋 | 白人 | 1 | 杯子 |

8-10个蛋清 1杯

- [eg] [jəʊk] [wʌn] [kʌp]

| 14 | egg | yolks | 1 | cup |
|---|---|---|---|---|
| - | 蛋 | 蛋黄 | 1 | 杯子 |

14个蛋黄 1杯

[dʒuːs] [ɒv; əv] [wʌn] ['miːdiəm] ['lemən] [θriː] ['teɪbəlˌspuːnz]

| Juice | of | 1 | medium | lemon | 3 | tablespoons |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 汁 | 的 | 1 | 中等的 | 柠檬 | 3 | 汤匙 |

1个中等大小柠檬的汁液 3汤匙

½ [paʊnd] ['nʌtˌmiːt] [wʌn] [kʌp] ['nʌtˌmiːt] , [tʃɒpt]
**½ pound nutmeats 1 cup nutmeats , chopped**
½ 磅 坚果 1 杯子 坚果 , 切碎

半磅坚果仁 1 杯切碎的坚果仁

['temprətʃə(r)] [ænd; ənd] [taɪm] ['teɪb(ə)l]
**TEMPERATURE AND TIME TABLE**
温度 和 时间 桌子

温度和时间表

[sləʊ] ['ʌv(ə)n]
**Slow Oven**
慢的 烤箱

慢烤箱

250° [ef] . - 325°
**250° F . - 325°**
250° F . - 325°

250°F - 325°F

[ef] . ['mɒdərət] ['ʌv(ə)n]
**F . Moderate Oven**
F . 缓和 烤箱

F. 中等烤箱

350° [ef] . - 375°
**350° F . - 375°**
350° F . - 375°

350°F - 375°F

[ef] . [hɒt] ['ʌv(ə)n]
**F . Hot Oven**
F . 热的 烤箱

F. 热烤箱

400° [ef] . - 500° [ef] . [taɪm]
**400° F . - 500° F . Time**
400° F . - 500° F . 时间

400°F-500°F 时间

['bɪskɪts] - ['mɪnɪts]
**Biscuits 15 minutes**
饼干 - 分钟

饼干 15 分钟

['mʌfɪn] - - - ['mɪnɪts]
**Muffins 25 - 30 minutes**
松饼 - - - 分钟

松饼 25-30分钟

['kʊkiz] ['kʊkiz] [eit] - - ['mɪnɪts]
**Cookies Cookies 8 - 15 minutes**
曲奇饼 曲奇饼 8 - - 分钟

饼干 饼干 8-15分钟

['leɪə(r)] [keɪk] - - - ['mɪnɪts]
**Layer Cake 25 - 30 minutes**
层 蛋糕 - - - 分钟

千层蛋糕 25-30分钟

[ləʊf] [keɪk] - ['mɪnɪts]
**Loaf Cake 45 minutes**
面包 蛋糕 - 分钟

磅蛋糕 45分钟

[ləʊf] [keɪk] ( [θɪk] ) - - - ['mɪnɪts]
**Loaf Cake ( thick ) 50 - 60 minutes**
面包 蛋糕 ( 厚的 ) - - - 分钟

厚磅蛋糕 50-60分钟

[fruːt] [keɪk] [θriː][tuː; tə][fɔːr] ['aʊəz]
**Fruit Cake 3 to 4 hours**
水果 蛋糕 3 到 4 小时

水果蛋糕 3 至 4 小时

[spʌndʒ] [keɪk] [wʌn]['aʊə(r)]
**Sponge Cake 1 hour**
海绵 蛋糕 1 小时

海绵蛋糕 1 小时

['laɪθəʊ; 'lɪθ-] [ɪn] [juː] . [es] . [ə; eɪ] . [ef] - - - [wʌn] - -
**LITHO IN U . S . A . F - 500 - 1 - 3839**
石版印刷 在 U . S . 一个 . F - - - 1 - -

美国印刷 F-500-1-3839

['ɪndeks]
**INDEX**
指数

指数

[peɪdʒ]
**PAGE**
页

页

INTRODUCTION2
**INTRODUCTION2**
INTRODUCTION2

引言2

[ə; eɪ] ['siːkrət] [fɔː(r); fə(r)] [sək'sesf(ə)l] BAKING4
**A SECRET FOR SUCCESSFUL BAKING4**
一个 秘密 为了 成功的 BAKING4

烘焙成功的秘诀4

[sək'ses] ASSURED5
**SUCCESS ASSURED5**
成功 ASSURED5

成功有保障5

[haʊ] [tuː; tə] BAKE6
**HOW TO BAKE6**
如何 到 BAKE6

如何烘焙6

[fækts] [rɪ'gɑːdɪŋ] [pleɪn] [waɪt] FLOUR7
**FACTS REGARDING PLAIN WHITE FLOUR7**
事实 关于 清楚的 白色的 FLOUR7

关于普通白面粉的事实7

[bred] Flour7
**Bread Flour7**
面包 Flour7

面包粉7

['dʒen(ə)rəl] ['pɜːpəs] [ɔː(r)]['fæməli] Flour7
**General Purpose or Family Flour7**
一般的 目的 或者 家庭 Flour7

通用面粉或家庭面粉7

['peɪstri] [ɔ:(r)] [keɪk] Flour7

| **Pastry** | **or** | **Cake** | **Flour7** |
|---|---|---|---|
| 糕点 | 或者 | 蛋糕 | Flour7 |

糕点粉或蛋糕粉7

[keɪks]

| **CAKES** |
|---|
| 蛋糕 |

蛋糕

['ɒrɪndʒ] Loaf9

| **Orange** | **Loaf9** |
|---|---|
| 橙子 | Loaf9 |

橙子面包9

['mɑ:b(ə)l] Cake9

| **Marble** | **Cake9** |
|---|---|
| 大理石 | Cake9 |

大理石蛋糕9

[deɪt] [nʌt] ['leɪə(r)] Cake10

| **Date** | **Nut** | **Layer** | **Cake10** |
|---|---|---|---|
| 日期 | 坚果 | 层 | Cake10 |

枣椰千层蛋糕10

['saʊə(r)] [mɪlk] ['tʃɒklət] Cake10

| **Sour** | **Milk** | **Chocolate** | **Cake10** |
|---|---|---|---|
| 酸的 | 牛奶 | 巧克力 | Cake10 |

酸牛奶巧克力蛋糕10

[dɪ'zɜ:t] Gingerbread11

| **Dessert** | **Gingerbread11** |
|---|---|
| 甜点 | Gingerbread11 |

甜点姜饼11

['lemən] [ləʊf] Cake11

| **Lemon** | **Loaf** | **Cake11** |
|---|---|---|
| 柠檬 | 面包 | Cake11 |

柠檬磅蛋糕11

[ˌθæŋks'gɪvɪŋ] [sti:md] Pudding11

| **Thanksgiving** | **Steamed** | **Pudding11** |
|---|---|---|
| 感恩 | 蒸 | Pudding11 |

感恩节蒸布丁11

[dɑ:k] [fru:t] Cake12

| **Dark** | **Fruit** | **Cake12** |
|---|---|---|
| 黑暗的 | 水果 | Cake12 |

黑莓蛋糕12

[beɪkt] [pru:n] Pudding12

| **Baked** | **Prune** | **Pudding12** |
|---|---|---|
| 烘焙 | 修剪 | Pudding12 |

烤西梅布丁12

['feɪvərɪt] [spaɪs] Cake13

| **Favorite** | **Spice** | **Cake13** |
|---|---|---|
| 最喜欢的 | 香料 | Cake13 |

最爱的香料蛋糕13

[red] ['dɛvəlz] Cake13

| **Red** | **Devil's** | **Cake13** |
|---|---|---|
| 红色的 | 魔鬼的 | Cake13 |

红魔鬼蛋糕13

['hʌni] Diamonds14

| **Honey** | **Diamonds14** |
| --- | --- |
| 蜂蜜 | Diamonds14 |

蜂蜜钻石14

[fruːt] [kʌp] Cakes14

| **Fruit** | **Cup** | **Cakes14** |
| --- | --- | --- |
| 水果 | 杯子 | Cakes14 |

水果纸杯蛋糕14

['æp(ə)l] [sɔːs] Cake15

| **Apple** | **Sauce** | **Cake15** |
| --- | --- | --- |
| 苹果 | 酱 | Cake15 |

苹果酱蛋糕15

['tʃɒklət] [nʌt] Cake15

| **Chocolate** | **Nut** | **Cake15** |
| --- | --- | --- |
| 巧克力 | 坚果 | Cake15 |

巧克力坚果蛋糕15

['frɒstɪŋ]

| **FROSTINGS** |
| --- |
| 糖霜 |

糖霜

['ɒrɪndʒ] ['kəʊkənʌt] Frosting16

| **Orange** | **Coconut** | **Frosting16** |
| --- | --- | --- |
| 橙子 | 椰子 | Frosting16 |

橙子椰子糖霜16

['fəʊmi] Sauce16

| **Foamy** | **Sauce16** |
| --- | --- |
| 泡沫状 | Sauce16 |

泡沫酱16

['meɪp(ə)l] [kriːm] Frosting16

| **Maple** | **Cream** | **Frosting16** |
| --- | --- | --- |
| 枫 | 奶油 | Frosting16 |

枫糖奶油糖霜16

['bʌtə(r)] Frosting16

| **Butter** | **Frosting16** |
| --- | --- |
| 黄油 | Frosting16 |

奶油糖霜16

[kwɪk] ['bʌtəskɒtʃ] Frosting18

| **Quick** | **Butterscotch** | **Frosting18** |
| --- | --- | --- |
| 快的 | 奶油糖果 | Frosting18 |

快速奶油糖霜18

['flʌfi] Frosting18

| **Fluffy** | **Frosting18** |
| --- | --- |
| 蓬松的 | Frosting18 |

蓬松糖霜18

[sɒft] ['tʃɒklət] Frosting18

| **Soft** | **Chocolate** | **Frosting18** |
| --- | --- | --- |
| 柔软的 | 巧克力 | Frosting18 |

软巧克力糖霜18

['lemən] Filling18

| **Lemon** | **Filling18** |
| --- | --- |
| 柠檬 | Filling18 |

柠檬馅料18

['kʊkiz]
**COOKIES**
曲奇饼

曲奇饼

['kəʊkənʌt]['aɪsbɒks] Cookies19
**Coconut** **Icebox** **Cookies19**
椰子 冰箱 Cookies19

椰子冰盒饼干19

[sɒft] [mə'læsɪz] Cookies19
**Soft** **Molasses** **Cookies19**
柔软的 糖蜜 Cookies19

软糖蜜饼干19

[fruːt] Cookies21
**Fruit** **Cookies21**
水果 Cookies21

水果饼干21

['frɒstɪd] ['tʃɒklət] Drops21
**Frosted** **Chocolate** **Drops21**
磨砂 巧克力 Drops21

磨砂巧克力豆21

[əʊld] ['fæʃ(ə)nd] [mə'læsɪz] Cookies22
**Old** **Fashioned** **Molasses** **Cookies22**
老的 造型 糖蜜 Cookies22

老式糖蜜饼干22

[krɪsp] [waɪt] ['ʃʊgə(r)] Cookies22
**Crisp** **White** **Sugar** **Cookies22**
脆 白色的 糖 Cookies22

香脆白糖饼干22

Doughnuts23
**Doughnuts23**
Doughnuts23

甜甜圈23

['reɪzn] Rocks23
**Raisin** **Rocks23**
葡萄干 Rocks23

葡萄干岩石23

['bɪskɪts]
**BISCUITS**
饼干

饼干

['səʊdə] Biscuits25
**Soda** **Biscuits25**
苏打 Biscuits25

苏打饼干25

[tʃiːz] [tiː] Biscuits25
**Cheese** **Tea** **Biscuits25**
奶酪 茶 Biscuits25

芝士茶饼干25

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。

# 烘焙出美味与口感兼具的成功秘诀：经(Successful Baking for Flavor and )
# 第4/4页

['kɒfi] Cake26
**Coffee** **Cake26**
咖啡 Cake26

咖啡蛋糕26

['sɪnəmən] Buns26
**Cinnamon** **Buns26**
肉桂 Buns26

肉桂卷26

[ˌɪndɪ'vɪdʒuəl] [ʃɔːt] Cakes27
**Individual** **Short** **Cakes27**
个人 短的 Cakes27

单个酥饼27

[kwɪk] Rolls27
**Quick** **Rolls27**
快的 Rolls27

快速滚动27

['lemən] ['kləʊvə(r)] Rolls28
**Lemon** **Clover** **Rolls28**
柠檬 三叶草 Rolls28

柠檬三叶草卷28

['æp(ə)l] Dumpling28
**Apple** **Dumpling28**
苹果 Dumpling28

苹果饺子28

[kriːm] Scones29
**Cream** **Scones29**
奶油 Scones29

奶油烤饼29

[hæm] Rolls29
**Ham** **Rolls29**
火腿 Rolls29

火腿卷29

['mʌfɪn]
**MUFFINS**
松饼

松饼

[həʊl] [wiːt] Muffins30
**Whole** **Wheat** **Muffins30**
所有的 小麦 Muffins30

全麦松饼30

['brekfəst] Muffins30
**Breakfast** **Muffins30**
早餐 Muffins30

早餐松饼30

[əʊld] ['fæʃ(ə)nd] [kɔːn] Bread30
**Old** **Fashioned** **Corn** **Bread30**
老的 造型 玉米 Bread30

老式玉米面包30

['æp(ə)l] Fritters31
**Apple** **Fritters31**
苹果 Fritters31

苹果油条31

['ɒrɪndʒ] ['reɪzn] Muffins31
**Orange** **Raisin** **Muffins31**
橙子 葡萄干 Muffins31

橙子葡萄干松饼31

['grɪdl] [keɪks] — ['wɔfəlz]
**GRIDDLE** **CAKES** **—** **WAFFLES**
烤盘 蛋糕 — 华夫饼

煎饼——华夫饼

['saʊə(r)] [mɪlk] ['grɪdl] Cakes32
**Sour** **Milk** **Griddle** **Cakes32**
酸的 牛奶 烤盘 Cakes32

酸奶煎饼32

Waffles32
**Waffles32**
Waffles32

华夫饼32

['helpf(ə)l] ['kɪtʃɪn] HINTS34
**HELPFUL** **KITCHEN** **HINTS34**
有帮助 厨房 HINTS34

实用厨房小贴士34

['beɪkɪŋ] ['səʊdə] [kliːnz] — TOO35
**BAKING** **SODA** **CLEANS** **—** **TOO35**
烘烤 苏打 清洁 — TOO35

小苏打清洁——TOO35

[taɪl] [flɔːz] [ænd; ənd] Walls35
**Tile** **Floors** **and** **Walls35**
瓦 楼层 和 Walls35

瓷砖地板和墙面35

[æʃ] Trays35
**Ash** **Trays35**
灰 Trays35

烟灰缸35

[lɪ'nəʊliəm] [ɔː(r)] Congoleum35
**Linoleum** **or** **Congoleum35**
油布 或者 Congoleum35

油毡或刚果油毡35

[wɒʃ] [bəʊlz] [tʌb] , [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] . -
**Wash** **Bowls** **Tubs** **,** **etc** **.** **35**
洗 碗 浴缸 , ETC . -

洗脸盆、洗脸盆等。35

[dreɪn] Boards35
**Drain** **Boards35**
流走 Boards35

排水板35

[gæs][ænd; ənd] [ɔɪl] [stəʊv] Burners35

| **Gas** | **and** | **Oil** | **Stove** | **Burners35** |
|---|---|---|---|---|
| 气体 | 和 | 油 | 火炉 | Burners35 |

燃气和燃油炉灶燃烧器35

[ɪ'næməld] Surfaces35

| **Enameled** | **Surfaces35** |
|---|---|
| 珐琅 | Surfaces35 |

搪瓷表面35

[mɪlk] Bottles36

| **Milk** | **Bottles36** |
|---|---|
| 牛奶 | Bottles36 |

牛奶瓶36

['faɪə(r)] Extinguisher36

| **Fire** | **Extinguisher36** |
|---|---|
| 火 | Extinguisher36 |

灭火器36

[bred] Boxes36

| **Bread** | **Boxes36** |
|---|---|
| 面包 | Boxes36 |

面包盒36

Casseroles36

| **Casseroles36** |
|---|
| Casseroles36 |

砂锅菜36

Refrigerators36

| **Refrigerators36** |
|---|
| Refrigerators36 |

冰箱36

['sɪlvə(r)] Cleaning36

| **Silver** | **Cleaning36** |
|---|---|
| 银 | Cleaning36 |

银器清洁36

[kʌt] Glass37

| **Cut** | **Glass37** |
|---|---|
| 切 | Glass37 |

切割玻璃37

['tʃɒklət] [pɒts] [ɔ:(r)] ['mɪksɪŋ] Bowls37

| **Chocolate** | **Pots** | **or** | **Mixing** | **Bowls37** |
|---|---|---|---|---|
| 巧克力 | 锅 | 或者 | 混合 | Bowls37 |

巧克力罐或搅拌碗37

Odors37

| **Odors37** |
|---|
| Odors37 |

气味37

[dɒg] [k'ɛnəlz] [ænd; ənd] ['fi:dɪŋ] Dishes37

| **Dog** | **Kennels** | **and** | **Feeding** | **Dishes37** |
|---|---|---|---|---|
| 狗 | 犬舍 | 和 | 喂养 | Dishes37 |

狗窝和食盆37

['bevərɪdʒ] Service37

| **Beverage** | **Service37** |
|---|---|
| 饮料 | Service37 |

饮料服务37

['θɜːməs] ['bɔtlz] [ænd; ənd] Jugs37
**Thermos** **Bottles** **and** **Jugs37**
热水瓶 瓶子 和 Jugs37

保温瓶和水壶37

['vedʒtəb(ə)l] COOKERY38
**VEGETABLE** **COOKERY38**
蔬菜 COOKERY38

蔬菜烹饪38

[taɪm] ['teɪb(ə)l][fɔː(r); fə(r)] VEGETABLES38
**TIME** **TABLE** **FOR** **VEGETABLES38**
时间 桌子 为了 VEGETABLES38

蔬菜时间表38

['teɪb(ə)l][ɒv; əv] [weɪts] [ænd; ənd] MEASURES38
**TABLE** **OF** **WEIGHTS** **AND** **MEASURES38**
桌子 的 重量 和 MEASURES38

度量衡表38

['temprətʃə(r)] [ænd; ənd] [taɪm] TABLE38
**TEMPERATURE** **AND** **TIME** **TABLE38**
温度 和 时间 TABLE38

温度和时间表38

[-] [nəʊts]
**Transcriber's** **Notes**
转录员的 笔记

转录者注释

['saɪləntli] [kə'rektɪd] [ə; eɪ] [fjuː] ['taipəus] .
**Silently** **corrected** **a** **few** **typos** **.**
默默 已更正 一个 很少 拼写错误 .

默默地改正了几处拼写错误。

[rɪ'teɪnd] [ˌpʌblɪ'keɪʃn] [ˌɪnfə'meɪʃ(ə)n] [frɒm; frəm][ðə; ði] ['prɪntɪd] [ɪ'dɪʃ(ə)n] : [ðɪs] ['iːbuk] [ɪz]['pʌblɪk] -
**Retained** **publication** **information** **from** **the** **printed** **edition** **:** **this** **eBook** **is** **public** **-**
保留 发布 信息 从 这 打印 版 : 这 电子书 是 民众 -
[də'meɪn][ɪn][ðə; ði] ['kʌntri] [ɒv; əv] [ˌpʌblɪ'keɪʃn] .
**domain** **in** **the** **country** **of** **publication** **.**
领域 在 这 国家 的 发布 .

保留了印刷版中的出版信息：本电子书在出版国属于公共领域。

[ɪn][ðə; ði][tekst] ['vɜːʃ(ə)nz] ['əʊnli] , [tekst][ɪn][ɪ'tælɪks][ɪz] [diː'lɪmɪtɪd] [baɪ] _ [ˌʌndə'skɔːz] _ .
**In** **the** **text** **versions** **only** **,** **text** **in** **italics** **is** **delimited** **by** **_** **underscores** **_** **.**
在 这 文本 版本 仅有的 , 文本 在 斜体 是 分隔符 经过 _ 下划线 _ .

仅在文本版本中，斜体文本用下划线分隔。

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。

听书破万卷
开口如有神